

## Scones (5 biter)

### Ingredienser:

- \*4 dl hvetemel (eller lys melblanding glutenfri)
- \* 2 ts bakepulver
- \* 1/2 ts salt
- \*1 ss sukker
- \*3 ss nøytral rapsolje/solsikkeolje
- \*ca. 1,5 dl vann (litt mere vann i glutenfri deig)

### Slik gjør du:

1. Sett ovnen på 225 °C og legg et bakepapir på et stekebrett.
2. Bland alt det tørre (hvetemel, bakepulver, salt og sukker) godt sammen i en bolle.
3. Hell i oljen og vannet.
4. Rør deigen raskt sammen med en gaffel eller slikkepott. Ikke rør for lenge, da blir scones-bitene seige i stedet for sprø. Hvis deigen er veldig klissete, har dere i en spiseskje ekstra mel.
5. Hvelv deigen ut på stekeplaten. Bruk litt mel på hendene og klapp deigen ut til en rund, flat kake som er ca. 2 cm tykk. For å bake ut den glutenfrie deigen, må hendene vætes litt med vann før utforming.
6. Bruk en kniv eller baksiden av en sleiv til å skjære et kryss/stjerne ca. Halvveis ned i deigen, slik at den deles inn i 5 like store kakestykker (seil). **Ikke** skjær helt igjennom, bare lag dype spor.
7. Stek midt i ovnen i 10–12 minutter, til de er gylne på toppen.

Legg scones på et fat. Når dere spiser, bryter dere sconesene fra hverandre langs sporene, og serverer dem rykende varme med det hjemmelagede gresskarsmøret på!



## Krydret Gresskarsmør

### Ingredienser:

- 100 g smør
- 0,5 dl gresskarpuré
- 1 ss melis
- ½ ts kanel

### Fremgangsmåte:

Pisk romtemperert smør sammen med melis og kanel, til den blir lett og luftig med en visp. Tilsett litt og litt gresskarpuré mens du pisker. Has i en passelig stor skål. Sett i kjøleskap til avkjøling.

### Resultat

En nydelig smøreost-aktig krem til f.eks. scones, rundstykker eller nybakt brød.

**BON APÉTIT!**