

GROVE SCONES



INGREDIENSER

220 g hvetemel
220 g sammalt hvete, fin eller grov
1 ss bakepulver
1 ts salt
2 ss sukker
4 ss rapsolje
3 dl skummet melk eller lettmelk

SLIK GJØR DU

1. Bland sammen mel, bakepulver, salt og sukker. Ha i olje og melk.
2. Rør sammen deigen, men ikke arbeid den for lenge. Er deigen klissete, tilsett litt mer hvetemel.
3. Ta deigen ut på et lett melet bakebord. Del den i to og form til to runde "kaker" (2-3 cm tykke). Legg dem på stekeplate med bakepapir.
4. Skjær hver "kake" i fire kakestykker. Skjær nesten gjennom, men behold den runde formen.
5. Stek sconesene midt i ovnen ved 200 °C i 15–20 minutter. Avkjøl på rist.

KAKAO

Ingredienser:

6 dl melk
3 ss kakaopulver
3 ss sukker



Slik gjør du:

1. Bland kakaopulver, sukker og halvparten av melken i en kjele og varm opp.
2. Visp godt, slik at kakao og sukker løser seg opp i melken.
3. Tilsett resten av melken og varm opp til det ryker godt av kakaoen.
4. Hell kakaoen i kopper og server.