

## Scones – «bakepulverrundstykker»



### Ingredienser:

1,5 dl sammalt hvete

2,5 dl hvetemel

2 ss sukker

1 ss bakepulver

1,5 dl vann (eller melk)

2 ss olje eller flytende margarin

Steketid: 8 – 10 min.

250 °C

Midt i ovnen

### Fremgangsmåte – dette gjør du:

- 1) Sett på ovnen.
- 2) Mål opp og finn frem alle ingrediensene du trenger.
- 3) Bruk en tresleiv og bland sammen mel, sukker og bakepulver i en bakebolle.
- 4) Tilsett vann og olje og rør sammen til en jevn og ganske klissete deig. Er deigen for tørr, så kan du ta bittelitt mer vann oppi. Pass på at deigen ikke blir for løs.
- 5) Finn frem et stekebrett med bakepapir på.
- 6) Ta opp en god «klatt» av deigen med en stor spiseskje. Bruk gjerne en ekstra skje til å skyve deigklatten over på stekebrettet.
- 7) Stek sconesene til de er gylne. Server dem helst nystekte med godt smør og rørte bær til 😊

## Rørte bær /Hjemmelaget syltetøy



Ta de bærene du vil bruke i en passe stor skål.

Tilsett 2 ss sukker.

Rør godt sammen.

Smak!

Om du synes syltetøyet er passe søtt, så er det ferdig. Hvis du synes det er for surt, så kan du ta bittelitt mer sukker. Smak på nytt til du er fornøyd.

Tips: Ikke lag for mye om gangen, for dette syltetøyet har ikke så lang holdbarhetstid.