



GROVE SCONES

12 del hvetemel

8 dl sammalt (valgfritt, bruk det du har av grovt korn, ALT funker)

5 ts bakepulver

1 ts salt

8 dl melk

3 dl flytende smør (eks melange)

- Sett ovnen på 200 grader
- Rør sammen alt det tørre for seg. Mål opp melk og smør for seg. Bland godt sammen, deigen skal være klissete
- Fordel deigen på et brett, og trykk den ut til en firkant ca 2 cm tykk
- Skjær i 24 deler med en kniv (om en ønsker dem større skjær i større deler)
- Stekes på 200 grader i ca 20 minutter

Oppskrift hentet fra Marna Haugen