



Grove scones med blåbær

Slik du saftige og smakfulle scones med blåbær raskt og enkelt. Ingen elting. Ingen heving

 ENKEL

Slik gjør du

- ① Ha alle ingredienser unntatt de frosne bærene i en bakebolle. Rør sammen med kjøkkenmaskin eller for hånd inntil deigen er akkurat blandet, ikke elt for mye
- ② Ha frosne blåbær (rett fra frysen) i deigen og rør rundt akkurat til de har blandet seg
- ③ Form boller i hendene som du setter på et bakepapir og trykker litt flat. Alternativt kan du ha deigen ut på et melstrødd bord, trykke den ut til ca. 3 cm tykkelse og stikke ut scones med en utstikker eller glass/kopp på ca. 5 cm diameter
- ④ Sett sconesene på et stekebrett med bakepapir. Pensel med egg og stek midt i ovnen ved 220°C i ca. 20 min eller til de blir gyldne (avhengig av ovn)

Ingredienser

1 kg	Møllerens Havrebrød
5 dl	melk eller havredrikk
200 g	mykt smør
4 ss	sukker
4 ss	bakepulver
200 g	frosne blåbær

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Havrebrød

Lignende oppskrifter



Eltefritt
langpanne
brød

👤 ENKEL



Müslirund
stykker



Proteinrun
dstykker

👤 ENKEL



Grove
horn med
ost og
skinke