



Blåbærscônes

Ingredienser

3 dl hvetemel

2 dl havregryn (små, lettkokte)

1 ts bakepulver

1 ts hornsalt

1 dl sukker

75 g smør

2 dl vaniljekesam (se tips)

1,5 dl friske, store blåbær (se tips)

sukker



Fremgangsmåte

Bland sammen de tørre ingrediensene. Tilsett smeltet smør og vaniljekesam. Elt deigen raskt sammen og bland i bærene (se tips). Det skal bli en nokså klissete deig.

Bruk fuktige hender og form deigen til 10 kaker som dyppes i sukker før de legges på bakepapirdekkede stekeplater. Stekes midt i ovnen ved 225°C i ca 15-17 min, eller til de har fått fin, gylden farge.

Tips

Vaniljekesam kan byttes ut med vaniljeyoghurt.

Ikke bland i for mye bær. Bærene vil avgi væske under stekingen, så hvis du blander for mange inn i deigen vil sconsene bli for bløte og miste fasongen.

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/oppeskrift/blabaerscones>