Scones med Gruyère og honning



Ingredienser

♥ 4,5 dl hvetemel
♥ 4 ts bakepulver
♥ 0,5 ts salt
♥ 125 g smør
♥ 120 g Gruyère
♥ 2,5 dl helmelk

Pynt:
♥ 80 g Gruyère

Servering:
♥ smør
♥ honning

Fremgangsmåte

Ha mel, bakepulver og salt i en food processor med hakkekniv. Tilsett kaldt smør som er delt opp i terninger. Kjør blandingen sammen slik at smøret smuldrer seg fint i det tørre. (Har du ikke food processor, går det også fint å smuldre smøret i det tørre med fingrene.)

Riv osten og bland den godt med det tørre (dette kan gjøres med food processor eller for hånd).

Tilsett melken og nå er det viktig at du IKKE bruker food processor eller annen mikser, men bare tar en gaffel og rører deigen lett sammen. Den skal bli temmelig klissete. Jo mindre du rører for å få deigen blandet, jo luftigere scones får du!

Ha deigen over på en bakepapirdekket stekeplate. Bruk melete fingre og klapp deigen til en tykk firkant. Skjær igjennom deigen med en stor kniv så du får 9 eller 12 firkanter (avhengig av hvor store du vil ha dem).

Dryss på mer revet ost.

Stek sconesene midt i ovnen ved 220°C i 15-20 minutter, eller til du ser at sconsene er gylne og gjennomstekte. Skjær sconesene fra hverandre.

Serveres nystekte med smør og honning!

Tips

♥ For å få luftige scones gjelder det alltid å røre minst mulig når det våte blandes med det tørre. Jeg bruker som sagt bare en gaffel for å blande deigen raskt sammen.

♥ Disse sconesene er fine å fryse!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/scones-med-gruyere-og-honning