



## Blåbärs- och vaniljscones

Ingredienser 8 scones

---

3 dl	vetemjöl
2 dl	havregryn
1 tsk	bakpulver
1 tsk	bikarbonat
1 dl	strösocker
1 krm	salt
75 g	smör
2 dl	vaniljyoghurt
1 dl	djupfrysta blåbär

### Att doppa i

0,5 dl	strösocker
--------	------------

### Tillagning

---

Goda att äta till lördagsfrukosten med lite färskost. Förbered genom att blanda alla torra ingredienser kvällen innan. Då går det snabbt att baka på morgonen.

1. Sätt ugnen på 225°. Blanda alla torra ingredienser väl. Skär smöret i kuber och finfördela det i mjölblandningen.
2. Rör ner vaniljyoghurt och arbeta hastigt ihop till en deg. Blanda i de frysta blåbären. Håll upp strösocker på ett fat. Ta med hjälp av 2 skedar ut så många klickar du önskar och doppa i socker vartefter och lägg dem därefter på bakpappersklädd plåt.
3. Grädda mitt i ugnen 15-17 minuter eller tills de fått fin färg.