



Hälsoscones

Ingredienser 8 scones

2 st	ägg
2 msk	olivolja
1 dl	matyoghurt eller creme fraiche
3 dl	vetemjöl
1 dl	grahamsmjöl
1 tsk	bakpulver
2 krm	salt
1 dl	frukt, torkad, grovhackad, t ex aprikoser eller fikon

Tillagning

Varma nybakade scones smakar gudomligt gott. Lättgjorda scones gör du snabbt. De går bra att frysa, så gör gärna en dubbel sats.

1. Vispa ihop ägg, olivolja och yoghurt. Blanda vetemjöl, grahamsmjöl, bakpulver och salt i en bunke. Häll i äggblandningen och blanda ordentligt. Vänd ner frukten.
2. Sätt ugnen på 225°. Ta upp degen på mjölad arbetsbänk. Platta ut den ca 2 cm tjock. Ta ut ca 8 rundlar med kakmått, ca 7 cm i diameter.
3. Lägg sconesen på en bakpappersklädd plåt. Grädda mitt i ugnen 12–15 min. Låt svalna på galler under bakduk.