

Grove scones med ost

Deilige mai dager og festdager betyr jo litt ekstra kos. I Bergen har solen strålet de siste dagene, og jeg har akkurat kjøpt meg ny Moods of Norway dress som jeg gleder meg til å vise i morgen. Scones er helt perfekt til 17. mai frokosten, disse er grove og med masse ost.



Av denne supergode oppskriften får du 12 scones, du bestemmer jo formen og størrelsen selv. Men de er best litt store ☐

Jeg har også tilsatt ristet pinjekjerner for masse ekstra smak. Dette er fest scones.

Scones med ost og pinjekjerner

- 250 gram hvetemel
- 250 gram sammalt hvete (grov malt)
- 2 ts bakepulver
- 5 gram salt
- 50 gram sukker
- 50 gram solsikke olje
- 300 gram melk
- 50 gram pinjekjerner
- 100 gram ost (gjerne revet)

Steikes på 180 grader i ca 20 minutter, skal være gyllen og deilige.

Alt bare blandes sammen. Bruk grind og det tar bare noen minutter og når du ser alt er blitt til en saftig deig – FERDIG.

Denne vekten fra Cacas.no (klikk på link og du kommer rett til produktet) er super bra og så enkel å bruke. Jeg har også maldon salt lett tilgjengelig da det er utmerket på disse scones. Bare dryss det deilige havsaltet oppå.



Bruk godt med mel under, gjerne grovt. Da får de litt «rustikk look» og det gir en ekstra god smak. Kjevle ut og skjær ut akkurat slik DU vil ha de. Jeg deler de opp med denne deigskrapen fra *Traktøren Bodø*. Elsker den butikken der. Flinke dere som jobber der.



Blir så glad av å ha blomster og bakverk rundt meg. Det for meg til å glemme...

Jeg delte mine i 10 stk ser jeg, men så liker jeg D litt stort da. Nam nam.



Viste du at jeg baker alt i en bitte liten hybelkomfyr? Bare se her...vifte? Nei det har ikke min ovn. Men den er knallbra selv om.



Nå hadde jeg ikke revet ost, så jeg bare brukte skivet ost, og så strødde jeg Maldon salt over...mmmmmmmm



Alltid inn i forvarmet ovn, ca 20 minutter på 180 grader og de ser slik ut. Bare elsker D jeg ser...



Jeg steikte noen tett inntil hverandre, og noen med lufte rom. De ble ekstra sprø og de andre litt mykere. Knallgodt!



Scones fortjener også å stå på stett fat, ikke bare kaker..





Pynter de litt til fest. Dette er fest scones.



Ha en superdeilig dag. Nå skal jeg lage ferdig min 17.mai kake, og så blir det fotoshoot på torgallmenningen i fine Bergen.

Vi bakes :))