

Scones med pumpa, dragon & parmesan

10 bitar

Ingredienser:

5 dl vetemjöl
3 tsk bakpulver
1 tsk salt
50 g smör
250 g pumpa, kokt och mosad, kall
2 msk färsk dragon, hackad
60 g parmesanost, riven
1 stort ägg
2 msk mjölk eller filmjölk

Gör så här:

Sätt ugnen på 250 grader. Blanda mjöl, bakpulver och salt i en bunke. Skär matfettet i mindre bitar och lägg i mjölblandningen. Finfördela matfettet snabbt med en sked eller fingertopparna. Tillsätt de övriga ingredienserna och rör snabbt ihop till en jämn deg. Kavla eller pressa ut degen på ett bakkbord, ca 2 cm tjock. Ta ut runda kakor, ca 5 cm i diameter, med ett glas eller bakform. Lägg på en plåt och grädda mitt i ugnen, 250 grader, i 12 - 15 minuter.



Scones med pumpa, dragon & parmesan

10 bitar

Ingredienser:

5 dl vetemjöl
3 tsk bakpulver
1 tsk salt
50 g smör
250 g pumpa, kokt och mosad, kall
2 msk färsk dragon, hackad
60 g parmesanost, riven
1 stort ägg
2 msk mjölk eller filmjölk

Gör så här:

Sätt ugnen på 250 grader. Blanda mjöl, bakpulver och salt i en bunke. Skär matfettet i mindre bitar och lägg i mjölblandningen. Finfördela matfettet snabbt med en sked eller fingertopparna. Tillsätt de övriga ingredienserna och rör snabbt ihop till en jämn deg. Kavla eller pressa ut degen på ett bakkbord, ca 2 cm tjock. Ta ut runda kakor, ca 5 cm i diameter, med ett glas eller bakform. Lägg på en plåt och grädda mitt i ugnen, 250 grader, i 12 - 15 minuter.



Scones med pumpa, dragon & parmesan

10 bitar

Ingredienser:

5 dl vetemjöl
3 tsk bakpulver
1 tsk salt
50 g smör
250 g pumpa, kokt och mosad, kall
2 msk färsk dragon, hackad
60 g parmesanost, riven
1 stort ägg
2 msk mjölk eller filmjölk

Gör så här:

Sätt ugnen på 250 grader. Blanda mjöl, bakpulver och salt i en bunke. Skär matfettet i mindre bitar och lägg i mjölblandningen. Finfördela matfettet snabbt med en sked eller fingertopparna. Tillsätt de övriga ingredienserna och rör snabbt ihop till en jämn deg. Kavla eller pressa ut degen på ett bakkbord, ca 2 cm tjock. Ta ut runda kakor, ca 5 cm i diameter, med ett glas eller bakform. Lägg på en plåt och grädda mitt i ugnen, 250 grader, i 12 - 15 minuter.



Scones med pumpa, dragon & parmesan

10 bitar

Ingredienser:

5 dl vetemjöl
3 tsk bakpulver
1 tsk salt
50 g smör
250 g pumpa, kokt och mosad, kall
2 msk färsk dragon, hackad
60 g parmesanost, riven
1 stort ägg
2 msk mjölk eller filmjölk

Gör så här:

Sätt ugnen på 250 grader. Blanda mjöl, bakpulver och salt i en bunke. Skär matfettet i mindre bitar och lägg i mjölblandningen. Finfördela matfettet snabbt med en sked eller fingertopparna. Tillsätt de övriga ingredienserna och rör snabbt ihop till en jämn deg. Kavla eller pressa ut degen på ett bakkbord, ca 2 cm tjock. Ta ut runda kakor, ca 5 cm i diameter, med ett glas eller bakform. Lägg på en plåt och grädda mitt i ugnen, 250 grader, i 12 - 15 minuter.

