

# Scones med pumpa, dragon och parmesan!



Läs mer och hitta recept  
på [www.hebe.se](http://www.hebe.se) eller  
scanna in QR-koden.



# Scones med pumpa, dragon och parmesan

10 st.

## Ingredienser:

5 dl vetemjöl  
3 tsk bakpulver  
1 tsk salt  
50 gram smör  
250 gram pumpa kokt & mosad, kall  
2 msk dragon färsk, hackad  
60 gram Parmesanost riven  
1 st ägg stort  
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 bakbord, ca 2 cm tjock. Ta ut runda kakor, ca 5 cm i diameter, med ett glas eller bakform. Lägg på en plåt och g rädda mitt i ugnen, 250 grader, i 12 - 15 minuter.