

SCONES MED CHOKOLADE

Følg denne nemme opskrift for at få de lækreste engelske scones med chokolade. De har både en sprød skorpe og en blød krumme og skal helst bages den dag, de skal spises. Bag sconesene den dag, de skal spises.



skal stadig være synlige klumper af smør.

Rul dejen ud til en firkant på 20 x 20 cm (hvis du altså laver 16 scones). Skær den ud i det ønskede antal scones, så de kommer til at være 5 x 5 cm.

Pensl evt. sconesene med lidt sammenpisket æg, og bag dem i 10-12 minutter ved 200 grader, til de er gyldne på toppen.

Tip:

Scones smager helt klart bedst den dag, de bliver bagt.

TIL

- 140 g smør
- 400 g hvedemel
- 65 g sukker
- 1 ½ tsk natron
- 1 tsk salt
- 2 ½ dl kærnemælk
- 75 g chokoladeknapper
- evt. æg (til pensling)

Skær smørret ud i små tern, og kom dem i fryseren i 1 time.

Bland hvedemel, sukker, natron og salt. Kom det i en foodprocessor sammen med det frosne smør. Blend dem kort, så der stadig er klumper af smør i dejen. Har du ikke en foodprocessor, kan du bruge en kniv til at hakke smørret ud i dejen.

Rør kærnemælken i med en ske, og vend dejen ud på køkkenbordet. "Ælt" den sammen med chokoladeknapperne, til dejen lige akkurat hænger sammen. Der