

Jukebox Diner

Recept van week 21

Ingezonden door: Bertine

Scones:

Ingrediënten

2 koppen zelfrijzend bakmeel, snufje zout (zie 'let op'), 30 g kleingesneden boter, 1,25 dl melk, 1,25 dl water.

Hulpmiddelen

Zeef, kom, uitsteekvormpje, mes, bakplaat, taartrek.

Voorbereiding

Verwarm de oven voor op 220 graden Celcius.

Bereidingswijze

1. Zeef het meel en eventueel het zout in een grote kom en kneed met de vingertoppen de boter erdoor. 1. Vermeng melk en water, maak een kuiltje in het midden van het meelmengsel en giet de vloeistof hierin; bewaar ca. 1 tl voor het bestrijken. Kneed alles tot een zacht deeg. 3. Leg het deeg op een met bloem bestoven oppervlak, kneed het kort en druk of rol het uit tot een dikte van ca. 2 cm.
4. Steek er met een bebloemd uitsteekvormpje rondjes uit of snijd het met een mes in 8 punten. Leg ze op een ingevette bakplaat en bestrijk ze met de melk. Bak de scones tot ze hol klinken als je er op klopt (10-12 min.). Laat ze afkoelen op een taartrek.

Serveertips

Serveer ze met jam en slagroom



Recepten kunt u inzenden voor iedere donderdag naar info@promootje.nl