Bringebærscones



Ingredienser

3 dl hvetemel
2 dl havregryn (små, lettkokte)
1 ts bakepulver
1 ts hornsalt
1 dl sukker
75 g smør
2 dl vaniljekesam (se tips)

1,5 dl friske bringebær (se tips)
sukker

Fremgangsmåte

Bland sammen de tørre ingrediensene. Tilsett smeltet smør og vaniljekesam. Elt deigen raskt sammen og bland i bærene (se tips). Det skal bli en nokså klissete deig.

Bruk fuktige hender og form deigen til 10 kaker som dyppes i sukker før de legges på bakepapirdekkede stekeplater. Stekes midt i ovnen ved 225°C i ca 15-17 min, eller til de har fått fin, gylden farge.

Tips

Vaniljekesam kan byttes ut med vaniljeyoghurt.

Ikke bland i for mye bær. Bærene vil avgi væske under stekingen, så hvis du blander for mange inn i deigen vil sconsene bli for bløte og miste fasongen.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/bringebaerscones