Grove scones med havregryn og yoghurt

Ingredienser



- ♥ 2 dl havregryn (små, lettkokte)
- ♥ 4 dl fint sammalt hvetemel
- ♥ 2 dl hvetemel
- ♥ 4 ts bakepulver
- ♥ 1 ts salt
- ♥ 3 dl gresk yoghurt
- ♥ 3 dl melk
- ♥ 1 dl rosiner
- ♥ 1 ss honning
- ♥ 0,5 dl kokende vann

Fremgangsmåte

Bland havregryn, fint sammalt hvetemel, hvetemel, bakepulver og salt i en bolle.

I en annen bolle vispes gresk yoghurt og melk lett sammen.

Hvis du vil ha litt søte scones med rosiner, har du først rosinene i en skål. Løs opp honning i kokende vann og slå dette over rosinene. La rosinene trekke i honningvannet i 10 minutter. Ha dette deretter i bollen med den vispede yoghurtmelken.

Ha det våte i bollen med det tørre og rør deigen raskt sammen med en slikkepott. Det er viktig å røre så lite som mulig for å få luftige scones.

Ha bakepapir på en stekeplate. Fordel deigen i 10 store klatter på stekeplaten. Dryss eventuelt over litt havregryn til pynt. Stek sconesene midt i ovnen ved 200°C i ca. 15-20 minutter, til de er gylne og gjennomstekte.

Tips

♥ Jeg bruker her gresk (eller tyrkisk) yoghurt, som har en tykk konsistens.

♥ Scones med rosiner og honning er supergode sammen med forskjellige oster. Foretrekker du salt pålegg og ønsker å ha scones som ikke er søte, er det bare å sløyfe rosiner, honning og kokende vann i oppskriften, og for øvrig følge den helt som det står.

♥ Scones smaker aller best samme dag de er laget. Det du får til overs kan du sette i fryseren. Ved tining kan du varme dem i 5-10 minutter ved 160 °C, så smaker de som nystekte igjen.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/grove-scones-med-havregryn-og-yoghurt