



Blåbærscones

Ingredienser

- 3 dl hvetemel
 - 2 dl havregryn (små, lettkokte)
 - 1 ts bakepulver
 - 1 ts hornsalt
 - 1 dl sukker
 - 75 g smør
 - 2 dl vaniljebesam (se tips)
- 1,5 dl friske, store blåbær (se tips)
sukker



Fremgangsmåte

Bland sammen de tørre ingrediensene. Tilsett smeltet smør og vaniljebesam. 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

Vaniljebesam kan byttes ut med vaniljeyoghurt.

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

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/blabaerscones>