

ENGELSE SCONES 20 STUKS

INGREDIËNTEN

- 1 ei
- 1 eidooier
- 45 gram suiker
- 1 snufje zout
- ½ koffielepel (biologische) citroenrasp
- 100 gram halvarine 40% vet
- 125 ml magere melk
- 400 gram bloem
- 2 koffielepels bakpoeder
- 160 gram light frambozenjam

BEREIDING

- Verwarm de oven voor op 220° C.
- Klop het ei en de dooier met de suiker schuimig.
- Voeg 1 snufje zout, geraspte citroenschil, de zachte halvarine en de melk toe en meng erdoor.
- Meng de bloem (min 1 eetlepel) met het bakpoeder, zeef boven het eimengsel en kneed goed door.
- Bestuif het deeg met de rest van de bloem en kneed met je hand tot een soepel deeg.
- Verdeel het deeg in 20 porties, vorm tot balletjes en druk iets plat.
- Leg de porties deeg met voldoende afstand op een met bakpapier bekleed bakblik en bak de Engelse scones in ±12 minuten gaar en lichtbruin.
- Serveer de warme scones met frambozenjam.

VOEDINGSWAARDEN PER STUK

- Energie 121 kcal
- Eiwit 2,4 gram
- Koolhydraten 20 gram
- Vet 3,2 gram
- Verzadigd vet 3,2 gram
- vezels 2,4 gram
- Zout 0,03 gram