

# Enskar scones/skonsur

280 g hveiti

1 msk lyftiduft

1/4 tsk salt

50 g smjör

1 egg

5 msk mjólk

egg til penslunar.

1. Hitið ofn í 220°C.
2. Blandið saman hveiti, lyftidufti og salti í skál.
3. Skerið smjör í bita og myljið saman við. Gerið holu í miðjuna og setjið egg og mjólk í hana.
4. Vinnið þurrefnin saman við, takið úr skálinni og hnoðið þar til deigið helst vel saman.
5. Breiðið út með kökukefli, u.þ.b. 2 cm þykkt og skerið með fremur litlu glasi.
6. Penslið með þeyttu eggi.
7. Setjið á bökunarpappír á plötu, fremur þétt, bollurnar lyfta sér talsvert, en fletjast ekki út.
8. Bakið í 8-12 mín. eftir ofni.

