



## Søde og salte scones

### Et lækkert mellemmåltid med Alpro Go On Naturel

#### Tilberedning

1. Smelt margarinen og bland den med melet.
2. Bland alle ingredienser og ælt det godt sammen. Pak dejen ind i film og lad den hvile i ca. 15 minutter i køleskabet.
3. Forvarm ovnen til 240°C. Rul dejen ud til en tykkelse på ca. 2 cm. Læg dejcirkler på en smurt bageplade. Bag dem 10-15 minutter til de er gyldne.
4. Server med Alpro Go On Naturel og ekstra topping, som fx røget laks og dild, stegte squashskiver og spirer, humus og røget skinke eller til morgenmad med frisk frugt eller frugtkompot.



10 stykker



30min.



#### Ingredienser

- 350g mel
- 150g Alpro Go On Naturel
- 1 (ca. 160g) revet sødkartoffel eller gulerod
- 1/3 (ca. 80 g) revet squash
- 2½ tsk. bagepulver
- 1 spsk. margarine
- friskkværnet peber
- 1 tsk. salt
- Forslag til topping:
  - røget laks og dild
  - stegte squashskiver og spirer
  - humus og røget skinke
  - frisk frugt eller frugtkompot

# Fremstillet med

Alpro Go On Naturel

