



Zoet-hartige scones

Een smaakvol tussendoortje met Alpro plantaardige variatie op yoghurt

Bereidingswijze

1. Meng de Alpro Lekker en Gezonde Keuken met de bloem. Rasp de zoete aardappel of wortel en courgette.
2. Meng daarna alle ingrediënten en kneed ze goed door elkaar. Rol het deeg in huishoudfolie en laat het ongeveer 15 minuten rusten in de koelkast.
3. Verwarm de oven voor op 240 °C. Rol het deeg uit tot het een dikte van 2 cm heeft. Steek ronde schijven deeg uit en leg deze op een ingevette bakplaat. Breng het resterende deeg zo voorzichtig mogelijk samen en steek nog wat scones uit. Heb je nog deeg over dan kan je dat (ook weer zo luchtig mogelijk) tot een rondje kloppen en meebakken. Bak de scones 10 tot 15 minuten in de oven totdat ze goudbruin zijn.
4. Serveer met een lekkere topping zoals: Alpro Go On Naturel, gerookte zalm en dille, geroosterde courgette en kiemgroente, hummus en gerookte ham, of voor het ontbijt met vers fruit of fruit compote. En een beetje Alpro plantaardige variatie op yoghurt als lekkere dressing.



10 stuks



30min



Ingrediënten

- 350 g bloem
 - 1 (+/-160 g) geraspte zoete aardappel of wortel
 - 1/3 (+/-80 g) geraspte courgette
 - 2 1/2 theelepel bakpoeder
 - 1 eetlepel Alpro Lekkere en Gezonde Keuken
 - versgemalen peper
 - 1 theelepel zout
- Mogelijke toppings:
 - Alpro Go On Naturel
 - gerookte zalm en dille
 - geroosterde courgette met kiemgroente
 - hummus en gerookte ham
 - vers fruit of fruit compote

Bereid met

Lekkere en Gezonde Keuken



Naturel

