



Matiga scones

Ett gott mellanmål med Alpro Go On Naturell

Tillagning

1. Börja med att smälta margarinet och blanda det med mjölet. Riv sötpotatisen/morötterna och zucchini.
2. Blanda alla ingredienserna och knåda väl. Rulla in degen i plastfolie och låt den vila i ca 15 minuter i kylskåp.
3. Värm ugnen till 240 ° C. Kavla degen tills den har en tjocklek på 2 cm. Placera cirklar av degen på en smord plåt. Baka i ugn i 10 till 15 minuter, tills de är gyllenbruna.
4. Servera med Alpro Go On Naturell och någon härlig topping, som rökt lax och dill, rostad zucchini, hummus och rökt skinka, eller varför inte till frukost tillsammans med färsk frukt eller fruktkompott.



10 bitar



30min



Ingredienser

- 350g mjöl
- 150 g Alpro Go On Naturell
- 1 (+/- 160 g) riven sötpotatis eller morot
- 1/3 (+/- 80 g) riven zucchini
- 2 1/2 tsk bakpulver
- 1 msk bakning margarin (du kan välja växtbaserat)
- nymalen peppar
- 1 tsk salt
- Förslag på olika toppings:
 - rökt lax och dill
 - rostad zucchini
 - humus och rökt skinka
 - färsk frukt eller fruktkompott

Tillagad med

Alpro Go On Naturell

