

Grova scones (10 bullar)

$\frac{1}{2}$ dl	rågkross
1 dl	vatten
2 dl	rågsikt
2 dl	grahamsmjöl
1 dl	solroskärnor
2 tsk	bakpulver
$\frac{1}{2}$ tsk	salt
50 g	margarin
1,5 dl	filmjök

- Sätt ugnen på 225° C.
- Koka upp rågkross och vatten i en kastrull, ta av från värmen.
- Blanda rågsikt, grahamsmjöl, solroskärnor, bakpulver och salt.
- Fördela margarinet i mjölblandningen.
- Rör ner filen i rågkrosset och blanda sen ner allt i mjölblandningen.
- Dela degen i 10 lika stora delar, och rulla till bullar. Lägg dem på bakpappersklädd plåt.
- Grädda mitt i ugnen 20-25 min.

