

Scones - irländska (4 kakor - 16 bitar)

2 dl	filmjök eller yoghurt
1 tsk	salt
2 tsk	bakpulver eller bikarbonat
100 g	margarin
5 dl	mjöl

- Värm ugnen till i 225° C.
- Blanda mjöl, salt och bakpulver i en bunke. Rör om ordentligt.
- Skär det kalla margarinet i små tärningar och lägg dem i mjölet.
- Blanda samman snabbt och slarvigt, så att margarinet inte blir finfördelat.
- Häll i filmjölken och blanda raskt samman degen. Överarbeta inte!
- Strö lite vetemjöl på bakbordet. Skrapa ut degen och forma den med mjölade händer till en stor och ganska rund kaka.
- Skär kakan i fyra delar, men inte helt igenom och nagga den med en gaffel.
- Lägg sconesen på en smord plåt och grädda i 15-20 min mitt i ugnen. Låt svalna på galler.