



Till 8 scones:

- 2 dl mjölk
- 1 g saffran
- 7,5 dl vetemjöl
- 0,5 tsk salt
- 1,5 tsk bakpulver
- 0,5 dl råsocker
- 125 g kallt smör
- 1 ägg
- Ägg, mandelspån och råsocker till pensling

Gör så här:

Sätt ugnen på 250 gr.

Koka upp mjölken med saffranet och låt svalna.

Blanda vetemjöl, salt, bakpulver och råsocker i en bunke.

Tärna smöret och nyp ihop det med de torra ingredienserna

Blanda ägg och saffransmjölk och de torra ingredienserna till en deg.

Platta ut degen till två runda tekakor på bakplåtspapper, skär ett kryss över kakorna och nagga dem.

Pensla med ägg och strö över mandelspån och råsocker.

Grädda gyllene i mitten av ugnen i ca 10 min.