Scones med blåbær

50 gram smør

¾ dl melk

2 ss sukker

¼ ts salt

2 egg

2 ts bakepulver

ca 5 dl mel

¾ dl tørket blåbær eller ca ¼ dl friske bær

Smelt smør og avkjøl. Bland smøret med egg og melk. Bland de tørre ingrediensene, og tilsett smørblandingen. Ikke arbeid deigen for mye. Bland i tørket blåbær, og kjevle ut deigen slik at tykkelsen er ca 1 ½ cm. Stikk ut rundinger med et glass. Stek scones ved 200 grader i ca 10-12 minutter, til fargen er gylden. Servers med en kopp te!