



Veganska scones & chiasylt

Antal: recept_2020-08-23

Scones är perfekt för en extra lyxig frukost eller helgbrunch! Här serverar vi dem med vegansk cream cheese och en snabb hemmagjord sylt på björnbär och blåbär.

Pris: 1 kr

Scones:

8.5 dl vetemjöl
1.5 msk bakpulver
1 tsk salt
100 g veganskt margarin
4 dl naturell yoghurt (jag använde Plantis)

Sylt:

2 dl frysta björnbär
1 dl frysta blåbär
0.5 dl vatten
1 msk lönnssirap
0.5 krm vaniljpulver av äkta vanilj
2 tsk chiafrön

Tillbehör:

Vegansk cream cheese (jag använder Oatlys)

Sätt ugnen på 225 grader.

Börja sedan med sylten. Lägg de frysta bären i en gryta tillsammans med vattnet och sätt på medelhög värme. Låt bären småputtra under lock, men rör om då och då.

Efter några minuter när bären blivit mjuka, mosa dem med en mosstamp eller liknande så att du får en syltliknande konsistens. Låt bärmosen puttra någon minut utan lock så att vätskan reduceras och du inte längre har en så vattnig sylt.

Ta sedan grytan från värmen och häll över bären i en skål. Tillsätt lönnssirap och vanilj och blanda väl. Strö över chiafrön och rör ner i sylten och ställ den sedan i kylan tills det är dags för servering.

Blanda de torra ingredienserna till sconesen i en bunke. Skär margarinet i mindre bitar och tillsätt i bunken. Knåda ihop ingredienserna tills du har en smulig deg. Tillsätt sedan yoghurten, lite i taget, och knåda ihop till en deg.

Dela degen i 10-12 lika stora delar och lägg dem på en plåt med bakplåtspapper. Grädda sedan dessa mitt i ugnen i ca 15 minuter. Låt dina scones svalna på ett galler.

Servera gärna dina scones medan de fortfarande är lite ljumna, med ett lager vegansk cream cheese och din chiasylt.