



Diëtistenpraktijk
De Snekens

Wendie Pluymers
Kinderdiëtiste - Sportdiëtiste



SCONES BLAUWE BESSEN GEITENKAAS



Ingrediënten (voor 8 scones)

- 250 g speltmeel
- 110 ml halfvolle geitenkaas
- 30g gezonde vloeibare margarine
- 2 g Bicarbonaat
- een snuifje zout
- 50 g blauwe bessen
- 50 g geitenkaasbolletjes

Bereidingswijze:

- Verwarm de oven op 220° C.
- Kneed alle ingrediënten, behalve de blauwe bessen en de geitenkaasbolletjes door elkaar tot een soepele deeg.
- Kneed daarna voorzichtig de geitenkaasbolletjes en de blauwe bessen erdoorheen.
- Maak van het deeg kleine bolletjes en leg ze op een bakplaat bekleed met bakpapier.
- Bak de scones gedurende 15 minuten in de voorverwarmde oven van 220° C.
- Laat het smaken!