

FLATERVRYE SKONS



FLATERVRYE SKONS

Ek het hierdie skons (resep van skoonma) nou al vir derde keer gemaak. Dit is regtig flatervry. Boonop is ek (of was ek) nog nooit mal oor skons nie want as die bakpoeiersmaak nie my tong en verhemelte irriteer nie, gee dit myon gelooflike sooibrand. Hierdie is alles wat bostaande nie is nie.

Die deeg is maar aan die papperige kant as jy dit uitdruk maar ek was slim, het dit sommer in my muffinpannetjies gegooi. Dit is lekker net soos die resep se maar vir hierdie klompie het ek 'n handvol kaas, 'n eetlepel fyn peppadews (in die botteltjies) en 'n paar snysels chives bygesit om dit 'n meer savoury skon te maak. (12 skons – muffingroottes) 1 x 500g pakkie bruismeel

1 houer room (250ml) (het al die room ook vervang met joghurt, gooi net bietjie melk by)

1 klein blikkie sodawater of limonade (200ml)

knippie soutGooi alles in 'n mengbak en meng goed.

Druk uit in eweredige groottes (of skep dit soos ek in 'n muffinpannetjie)

Bak vir plus/minus by 180 grade C of 350 grade F vir ongeveer 20 min. Jammer, maar die fotos wou nie mooi uitkom nie.

Resep en foto: Lorraine Weitz Brand