

# WAYNE SE SKONS



## WAYNE'S SKONS

500 ml koekmeel  
20ml bakpoeier  
3ml sout  
50ml botter  
175ml karringmelk

Voorverhit die ond tot 240°C.

Sif die meel, bakpoeier en sout saam. Vryf die botter in tot dit fyn krummels is. Sny die karringmelk in tot alles net gemeng is en bymekaar bly.

Keer uit op 'n bemeelde werkoppervlak en druk die deeg plat tot dit so 2cm dik is. Gebruik 'n glas, of koekiedrukker, om jou sirkels uit te druk.

Plaas die uitgedrukte sirkels op 'n gespuite/gesmeerde bakplaat. Was die skons nat met geklitste eier. Bak vir 15 minute.

BRON/FOTO: WAYNE DUGMORE