

Jordgubbsscones

JORDGUBBSSCONES

Ger 8 små scones

125 g färska jordgubbar

1 st ägg

1 msk honung

2 msk smält ghee

2,5 dl mandelmjöl

0,5 dl kokosmjöl

0,5 dl tapiokastärkelse

1 tsk bakpulver

1 tsk äkta vaniljpulver

0,5 tsk mald kardemumma

0,5 tsk himalayasalt

HUSGERÅD

Kastrull

Skalkniv

Bunke

Måttsats

Elvisp

Kniv

Allergiinformation: Receptet innehåller ägg och mandel.

Inlägget innehåller reklam genom annonslänkar för Bodystore, Hemköp och Bagaren & Kocken.

Jordgubbsscones

Jordgubbsscones

Älskar du scones, [jordgubbar](#) och sommaren? Då måste du testa dessa ljuvliga Jordgubbsscones.

De är givetvis helt fria från gluten, mejerier och vitt socker vilket är toppen när man vill njuta lite nyttigare till sitt te och kaffe.

Låt dig inspireras av detta goda recept på Jordgubbsscones!

Så här gör du

- Sätt ugnen på 175 grader
- Smält [ghee](#)
- Dela jordgubbarna i mindre bitar
- Knäck ägget i en bunke och tillsätt [honungen](#)
- Vispa vitt och pösigt med elvispen
- Tillsätt ditt smälta ghee och vispa lite till
- Mät upp [mandelmjöl](#), [kokosmjöl](#), [tapiokastärkelse](#), bakpulver, äkta vaniljpulver, mald kardemumma och himalayasalt i en skål och blanda ihop
- Tillsätt blandningen i äggsmeten och vispa samman
- Häll ner de delade jordgubbarna och vänd/knåda ner försiktigt i degen så det blandar sig fint



Det kan vara lite knepigt att fördela jordgubbarna i smeten men det går, degen kommer bli lite rosa men detta gör ingenting.

- Du har nu en relativa kladdig deg, forma till en boll
- Ta fram en plåt och lägg på ett bakplåtspapper
- Lägg degbollen mitt på plåten och tryck försiktig ut till en cirkel på ca 20 cm i diameter, forma med händerna
- Skär med en kniv till 8 "tårtbitar"

Jordgubbsscones



- Grädda mitt i ugnen i ca 20-25 minuter tills dina scones börjar få fin färg
- Ta ut och låt svalna helt



- Bryt isär, servera och njut!

För lite extra lyxig känsla, pudra lite tapiokastärkelse över dina scones vid servering.



Jordgubbsscones

Sätt på kaffet och teet och njut av underbara Jordgubbsscones!



Kan du inte få nog av ljuvliga scones? Här hittar du [receptet på våra Morotsscones](#), också supergoda.



Paleo så gott och så enkelt!

PS: vissa av ingredienserna är länkade till webbutiken [Bodystore](#), [Hemköp](#) och husgeråden är länkade till webbutiken [Bagaren & Kocken](#)



Paleo för ett hälsosammare liv!

Jenny & Magnus Andersson

Licensierade kostrådgivare inom Paleo och lågkolhydratkost, kokboks författare samt hälso- och matinspiratörer.

Ren och naturlig mat ligger oss varmt om hjärtat. Vi har funnit vår väg till hälsa genom Paleo och brinner nu för att hjälpa andra med kost och hälsa genom ett ursprungsperspektiv.