

RECEPT

# Scones met Nutella®

Gemiddeld

4 Portions

40 min



## INGREDIËNTEN

**VOOR 4 PORTIES**

225 g bloem

25 g boter

55 g suiker

150 g melk

Zout naar smaak

60 g Nutella® (15 g/portie)



Bij dit heerlijke recept is  
**15 g Nutella® per persoon**  
genoeg om van de smaak  
te genieten!

## BEREIDING

**1**

Zeef het meel samen met het bakpoeder en leg dit mengsel vervolgens allemaal op een hoopje op de deegplank. Voeg een snuffje zout en stukjes zachte boter toe. Roer het snel door, voeg dit dan geleidelijk aan de melk toe en blijf roeren tot je een homogeen, vrij zacht deeg hebt.

**2**

Rol het deeg uit met de deegroller tot een dikte van ongeveer 2 cm en snijd het in meerdere schijven van 4 cm diameter met een ronde deegsnijder. Leg de overgebleven resten deeg weer op elkaar, rol het deeg opnieuw uit en snijd nog meer schijven uit tot het deeg helemaal gebruikt is. Leg de scones op een bakplaat die bedekt is met licht ingevet bakpapier en bestrijk ze met melk. Bak de scones vervolgens gedurende ongeveer 15 minuten in een voorverwarmde oven op 180 °C.



3

Laat ze afkoelen, snijd de scones doormidden en besmeer beide helften met Nutella® voordat je ze opdiert.

## Smakelijk! Deel het recept met de hashtag #nutellarecept

Scones kunnen zowel een zoete als een hartige traktatie zijn en zijn altijd al de perfecte metgezel geweest voor een Engelse ,afternoon tea'. Probeer dit geweldige nieuwe zoete recept voor **scones met Nutella®**.