

Skonsur með mozzarella

Tekið og aðlagð af grgs.is

Innihald

170 g kalt smjör

2 bollar hveiti

1 bolli heilhveiti

2,5 tsk lyftiduft

0,5 tsk salt

1 stórt egg

1 bolli AB mjólk

1 bolli mozzarella

Egg til penslunar

Aðferð

- 1) Setjið þurrefnin í skál og myljið smjörið í mjög litlum bitum út í
- 2) Hnoðið deigið í skál og svo á borði og hnoðið svo ostinum saman við deigið.
- 3) Skiptið deiginu í 2 hluta. Mótið hvorn helming í hring sem er u.þ.b. 2,5 cm að þykkt.
Skerið í 8 bita eins og pizzu og setjið á ofnplötu með góðu millibili
- 4) Þeytið eggið í bolla og penslið skonsurnar. Setjið smá ost ofan á skonsurnar
- 5) Bakið við 200°C í ca. 20 mín eða þar til osturinn er orðinn fallega gylltur