



CHEESE AND HERB SCONES



INGREDIENTS

150g white plain flour

100g wholemeal plain flour

1 teaspoon baking powder

50g olive based margarine

50g reduced fat mature Cheddar cheese – grated

½ teaspoon mixed herbs

150ml semi skimmed milk

flour for rolling out

EQUIPMENT

mixing bowl, weighing scales,
teaspoon, table knife,
grater, baking tray

MAKES: 8

PREP TIME: 15 minutes
20-25 minutes

ALLERGENS: cereals containing gluten,
milk

METHOD

- 1 Heat the oven to 200°C/Gas 6. Place the flour and baking powder into the mixing bowl. Add the margarine, 'cut' and rub it in until the mixture resembles breadcrumbs.
- 2 Add the cheese and herbs to the bowl. Mix them in with the table knife.
- 3 Make a 'well' in the centre of the mixture. Add 6-8 tablespoons of milk and mix with the knife to form a stiff, dryish dough. Add more milk, if needed.
- 4 Lightly flour the work surface. Knead the dough very lightly and press it out to form a circle of about 3cm thickness. Using a knife, cut the dough into 8 equal sized pieces and place them separately on floured baking tray.
- 5 Bake for 10 - 15 minutes until well-risen and golden-brown.



SGONS CAWS A PHERLYSIAU



CYNHWYSION

150g blawd plaen gwyn

100g blawd plaen gwenith cyflawn

1 llond llwy de o bowdr codi

50g margarin olew olewydd

50g caws Cheddar aeddfed braster is wedi'i ratio

½ llond llwy de o berlysiau cymysg

150ml llefrith hanner sgim

Blawd ar gyfer rhoio allan

OFFER

powlen gymysgu, clorian,
llwy de, cyllell fwrdd,
gratiwr, hambwrdd pobi

GWNEUD: 8

AMSER PARATOI: 15 munud

ALLERGEDD: grawnfwydydd sy'n
cynnwys glwten, llaeth

AMSER COGINIO: 20-25 munud

DULL

- 1** Cynheswch y popty i 200⁰C/Marc nwy 6. Rhwch y blawd a'r powdr codi yn y bowlen. Ychwanegwch y margarin a'i dorri a'i rwbio i mewn nes bod y cymysgedd yn debyg i friwsion mân.
- 2** Rhwch y caws a'r perlysiau yn y bowlen â'u cymysgu nhw i mewn gyda chyllell.
- 3** Gwnewch dwll yng nghanol y cymysgedd. Ychwanegwch 6 – 8 llond llwy ffwrdd o lefrith a chymysgwch y cyfan gyda'r gyllell tan iddo droi'n does eithaf sych. Ychwanegwch ragor o lefrith os ydych yn teimlo bod y toes yn rhy sych.
- 4** Ysgeintiwch ychydig o flawd ar y bwrdd. Tylinwch y toes yn ysgafn iawn a defnyddio 'ch llaw i'w bwysu allan yn gylch tua 3cm o drwch. Torrwch y toes yn 8 darn o faint cyfartal gyda'r gyllell a'u rhoi ar yr hambwrdd pobi gyda digon o le rhyngddynt.
- 5** Pobwch am 10 - 15 munud nes bydd y sgons wedi codi ac yn euraidd.