

## Bułki razowe z miodem



### Składniki na 15 scones:

- 2 szklanki (300 g) mąki pszennej
- 1 szklanka (160 g) mąki razowej
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1,5 łyżeczki sody oczyszczonej
- pół łyżeczki cynamonu
- 20 g masła
- 1/4 szklanki (60 ml) płynnego miodu
- około 1 szklanki (250 ml) mleka

Wymieszać suche składniki, dodać masło, miód i mleko, szybko wyrobić. Masa powinna być gładka, może się kleić.

Podsypując mąką razwałkować na grubość 2 cm i wycinać kółka o średnicy około 5,5 cm (szklanką lub foremką do ciastek o ostrych krawędziach).

Piec w temperaturze 220°C przez około 20 minut (piekłam około 13 minut).

