

# POTATO SCONES

Ingredienti per 4 persone:

- 220 g di patate bollite
- sale
- 110 g di farina bianca

Schiacciare le patate ed incorporare sale e farina.

Stendere e tagliare in triangoli.

Far dorare in padella o sulla piastra appena unta, punzecchiando con la forchetta.

Servire spalmati di burro.

Alternativamente, usare con metà farina di grano e metà di avena.

Segreto: per avere gli scones più leggeri, cuocerli quando le patate sono ancora calde.