



**FRESH!**  
VERSMARKT LEIDSENHAGE



### Ingrediënten

250 gr volkorenmeel  
1 el bakpoeder  
75 gr kokosolie  
150 gr aardbeien  
60 gr witte chocolade  
1 tl vanillearoma  
1 el anijszaad  
1 tl zeezout  
40 ml warm water

## AARDBEIENSCONES MET WITTE CHOCOLADE

 **Ontbijt, lunch of nagerecht**

 **Ongeveer 8 stuks**

 **30 minuten**

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Was de aardbeien en snijd in stukjes. Smelt de kokosolie in een pannetje of magnetron. Hak de chocolade grof.
3. Meng meel, bakpoeder, zout, anijszaad en voeg de kokosolie en vanillearoma toe.
4. Kneed terwijl je het water toevoegt. Meng dan de aardbeien erdoor en kneed nog even flink door, zodat de aardbeien een beetje kapot gaan. Kneed als laatste de chocolade erdoor.
5. Maak (ongeveer) 8 bolletjes op een met bakpapier bekleedde bakplaat en druk ze een beetje plat.
6. Bak de scones voor 20 minuten.
7. Serveer de scones warm. Serveertip: ook lekker met clotted cream, jam en verse aardbeien.