**Cytrynowe ciastka scones z batatów**

**z miodem**

**Składniki dla 4 osób:**

200 g batatów z USA

50 g miękkiego masła

90 g cukru

1 jajko

2 łyżki miodu

1 łyżeczka drobno startej skórki z cytryny

240-300 g mąki

1 łyżeczka proszku do pieczenia

1 szczypta soli

**Przygotowanie:**

1. Rozgrzać piekarnik do 200°C. Bataty obrać i zetrzeć na grubej tarce.
2. Włożyć masło i cukier do miseczki, ubić na puszystą masę. Dodać bataty, jajko, miód i skórkę z cytryny.
3. Wszystkie suche składniki zmieszać w drugiej misce. Następnie delikatnie połączyć z masą batatową.
4. Blachę do pieczenia wyłożyć papierem. Na papier do pieczenia wykładać łyżką do lodów małe porcje ciasta i lekko dociskać.
5. Piec scones przez 10-15 minut na środkowym poziomie piekarnika do uzyskania złotego koloru. Ostudzić, a następnie wyjąć i położyć na kratce.