

Scones



Ingrédients :

- 300g farine



- 2 cuillères à soupe de sucre



- 2/3 sachet de levure



- Pincée de sel



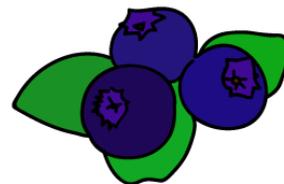
- 40g beurre à température ambiante en dés



- 18-20 cL de lait



- Garniture éventuellement : raisins secs, pépites de chocolat, myrtilles... une poignée.



Etapes :

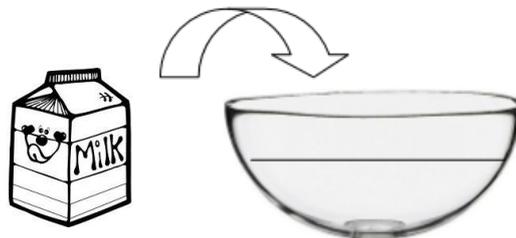
1

Mélanger farine, sucre, levure, sel. Ajouter le beurre et malaxer du bout des doigts pour faire un mélange granuleux. Eventuellement ajouter la garniture (raisins...).



2

Creuser un puits au milieu et y verser le lait. Mélanger rapidement pour constituer une boule de pâte.



3

Abaisser sur le plan de travail, fariner, étaler à 2 cm d'épaisseur (pas moins). Découper les scones au couteau (triangles) ou à l'emporte pièce (rond).



4

Déposer sur une plaque silicone, badigeonner de lait et enfourner à th.6 pendant 13-15 minutes.

