Pains, viennoiseries

Scones

30 min	15 min	15 min	0	366
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

- 250 g **Farine**
- 1 sachet(s) **Levure chimique**
- 40 g **Beurre**
- 40 g **Sucre semoule**
- 125 ml **Lait demi-écrémé**
- 1 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 1 **Sel**
- 1 **Farine**

Étape 1

Mélange des ingrédients secs

1. Préchauffer le four à 220°C (Th.7).
2. Mélanger dans un saladier la farine, la levure chimique, le sucre en poudre et le sel.

Étape 2

Mélange des ingrédients humides

1. Ajouter le beurre découpé en petits morceaux et le travailler du bout des doigts comme pour un crumble.
2. Fouetter dans un bol l'oeuf et le lait. Verser le tout sur le mélange sec.
3. Mélanger les ingrédients avec une fourchette. La pâte est un peu collante, mais surtout ne pas ajouter de farine.

Étape 3

Façonnage et cuisson des scones

1. Etaler la pâte avec ses mains sur un plan de travail bien fariné. Compter 3 cm d'épaisseur.
2. Découper des triangles avec un couteau très aiguisé.

Etape importante si l'on souhaite obtenir des scones bien gonflés.

3 Disposer les scones sur la plaque de four anti-adhésive (ou recouverte de papier sulfurisé).

4 Enfourner pendant 12 à 15 minutes.

Étape 4

Dressage

1 Sortir les scones du four et laisser refroidir sur une grille.

2 Les scones se dégustent froids.