



Pains, viennoiseries
Scones



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

Ingrédients
pour 4 personnes

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.

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**

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.