



Pains, viennoiseries Scones au cheddar



35 min 20 min 15 min 0 536

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation des scones à la mimolette

- 1 Râper le cheddar.
- Dans un saladier, mélangez la farine, la levure, le parika, le sel et le poivre.
- Incorporez le beurre en petits dés et mélangez du bout des doigts.
- 4 Battre l'oeuf à la fourchette.
- 5 Incorporer l'oeuf et le lait.
- 6 Ajouter le cheddar râpé.
- Tetaler la pâte sur le plan de travail fariné sur une épaisseur de 1,5 à 2 cm.
- 8 Découper des ronds à l'emporte pièce.
- Déposer les scones sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé et faire cuire 15 à 20 minutes à 180°C (Th.6).

Ingrédients pour 4 personnes

150 g **Cheddar**

250 g **Farine**

15 cl Lait demi-écrémé

60 g Beurre

1 unité(s) entière(s)

Oeuf(s) entier(s)

2 c. à soupe **Levure** chimique

1 c. à soupe **Paprika**

1 Sel

1 Poivre