



Pains, viennoiseries

Scones aux raisins secs



35 min **10 min** **15 min** **10 min** **387**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Dans un saladier, fouetter la farine, le sucre, la cannelle, le sel et le bicarbonate.
- 2 Râper le beurre congelé dans le saladier. Malaxer pour incorporer le beurre aux ingrédients secs. La préparation doit avoir une texture sablée.
- 3 Ajouter les raisins secs. Fouetter.
- 4 Ajouter le lait et mélanger à l'aide d'une cuillère en bois. La pâte va être humide et collante.

Étape 2

Pétrissage de la pâte

- 1 Déposer la pâte sur une surface farinée. La saupoudrer de farine.
- 2 Malaxer la pâte une nouvelle fois. Plier en deux. Saupoudrer de farine et malaxer à nouveau. Répéter l'opération deux fois.
- 3 Réaliser un cercle de pâte d'environ 2 cm d'épaisseur.
- 4 Transférer le cercle de pâte sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
- 5 A l'aide d'un couteau d'office, marquer la pâte en

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les scones

125 g **Farine**
50 g **Sucre semoule**
5 g **Cannelle en poudre**
1 pincée(s) **Sel**
10 g **Bicarbonate de soude**
30 g **Beurre**
160 g **Raisins secs**
125 ml **Lait entier**

Ingrédients pour le malaxage

1 **Farine**

Ingrédients pour le nappage

15 g **Beurre**
1 g **Sucre semoule**
1 **Cannelle en poudre**

gâteaux de forme triangulaire. Ne pas séparer les morceaux.

Étape 3

Préparation du nappage

- 1 Mettre le beurre dans un saladier allant au micro-ondes et faire chauffer 10 s.
- 2 A l'aide d'un pinceau de cuisine, napper les scones de beurre fondu et saupoudrer de sucre et de cannelle.

Étape 4

Cuisson des scones

- 1 Préchauffer le four à 220°C (Th. 7-8).
- 2 Enfournier 8 à 10 min jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés sur le dessus.
- 3 Retirer du four et laisser refroidir 5 min.
- 4 Placer les scones sur une grille à pâtisserie à l'aide d'une spatule et laisser refroidir 5 min supplémentaires.

Étape 5

Dressage

- 1 Servir chauds.