

7 avril 2010

# Scones

- ◇ 250g de farine T45
- ◇ 1 sachet de levure chimique
- ◇ 50g de beurre
- ◇ 150 ml de lait
- ◇ 1 pincée de sel
- ◇ 1 cuillère à soupe de sucre
- ◇ 2 cuillérées à soupe de fruits secs (raisins, cranberries)

Verser la farine dans un saladier. Ajouter levure et sel.  
Incorporer le beurre avec le bout des doigts, puis le sucre et les fruits secs.  
Puis verser le lait petit à petit, en mélangeant avec une spatule en métal.  
Pétrir avec les mains farinées pour obtenir une pâte molle.  
Étaler la pâte sur une planche farinée jusqu'à ce qu'elle ait 1 cm d'épaisseur.  
Découper la pâte en rondelles de 5cm de diamètre sans tirer dessus.  
Faire cuire 12-15 minutes dans un four à 220 ° sur une plaque du four graissée et farinée.  
Se consomme en sortant du four avec un peu de confiture et une tasse de thé.

Participants:

Nicole  
Bénédicte  
Josette  
Francis  
Tracy  
Matis  
Florida  
Françoise

