les Scones

de Pauline



INGRÉDIENTS SCONES



-225g de farine
-1 oeuf
-75g de beurre doux
ou demi-sel (au
choix)
-2 c. À soupe de
lait
-40g de sucre
-1 sachet de levure
chimique



Mélangez la farine, la levure et le sucre



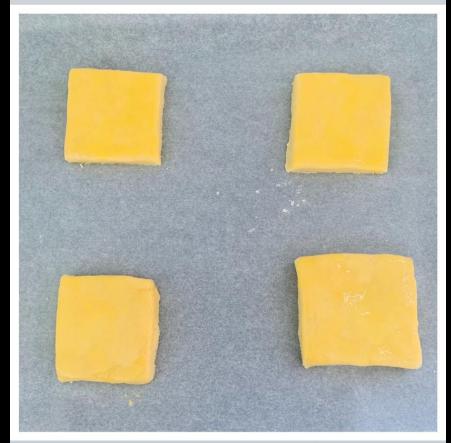
Ajoutez le beurre mou en petit morceau au premier mélange et pétrissez avec le bout des doigts jusqu'à obtenir une pâte légèrement sablée



Ajoutez l'œuf battu et le lait,puis mélangez jusqu'a obtenir une jolie boule de pâte



Farinez votre plan de travail, étalez votre pâte sur environ 2cm d'épaisseur et coupez des carrés (env. 8x8cm)



Disposez vos carrés sur du papier sulfurisé, dorer avec un jaune d'œuf et 1 c. à café de lait mélangé,puis cuire 8/10 minutes à 180 degrés



Sortez du four, et dégustez avec l'accompagnement de votre choix! Vous pouvez ouvrir vos scones comme des petits pains et les tartiner avec la garniture de votre choix!