

**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

ÉTAPE 1



Mélangez la farine,
la levure et le
sucre

ÉTAPE 2



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

ÉTAPE 3



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

ÉTAPE 4



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

ÉTAPE 5



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

ÉTAPE 6



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!