

Scones

Ingrédients

Pour environ 12 petits scones

- 350g de farine
- 1 paquet de levure chimique
- 3 càs de sucre
- 85g de beurre
- 175ml de lait
- 1 càc d'arôme de vanille liquide
- 2 càs de jus de citron
- 1 oeuf

Préparation

- Préchauffer le four à 220°C
- Mélanger la farine, la levure et le sucre dans un bol
- Ajouter le beurre coupé en petits morceaux
- Frotter le beurre et la farine entre les mains pour obtenir une poudre sablonneuse
- Chauffer le lait avec l'arôme de vanille et le jus de citron pendant 30 secondes au micro-onde (850 à 1000W)
- Verser le lait dans un puits dans la farine
- Avec une fourchette, mélanger progressivement le lait avec la farine jusqu'à obtention d'une pâte légèrement collante. La malaxer quelques dizaines de secondes
- Fariner les mains et le plan de travail et y aplatir la pâte à une hauteur d'environ 2cm
- Avec un emporte-pièce (ou un verre) d'un diamètre d'environ 6cm, découper les scones et les placer sur une plaque à four couvert de papier sulfurisé
- Battre l'oeuf en omelette
- Avec un pinceau, dorer les scones
- Enfourner pendant 10 minutes
- Après la cuisson, les laisser refroidir sur une grille