

RECETTE DES SCONES

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients (pour 12 scones) :

- 250 g de farine (+ pour le [plan de travail](#))
- 40 g de [beurre](#)
- 15 cl de lait
- 1,5 cuillère à soupe de [sucre](#)
- 1 sachet de levure
- du [sel](#)

Préparation de la recette :

Préchauffer le four à 220°C (thermostat 7-8).

Dans un [saladier](#) assez grand, mélanger farine, levure et [beurre](#) (coupé en morceaux) à la main.

Y ajouter le sucre et le sel puis le lait. Travailler jusqu'à obtenir une pâte souple (ajouter de la farine si la pâte est trop collante).

Sur un [plan](#) de travail fariné, étaler la pâte de façon à ce qu'elle fasse 2 cm d'épaisseur. Découper à l'aide d'un verre ou d'un emporte pièce des disques de pâte d'environ 5-6 cm de diamètre.

Déposer sur la plaque du four (préalablement recouverte de papier cuisson) les disques de pâte et enfourner de 12 à 15 minutes selon l'épaisseur (il faut qu'ils soient bien dorés et gonflés).