

Scones

Préparation : 10 minutes / Cuisson : 10 minutes

Points ww : 46,5 pp pour la totalité. 2 pp par scone.

La Chouquette (31 mois) adore !

Ingrédients pour 24 scones :

- 230 g de farine (21 pp)
- 1/2 sachet de levure chimique
- 75 g de beurre demi-sel mou (15,5 pp)
- 30 g de sucre en poudre (3,5 pp)
- 2 oeufs (6 pp)
- 5 cl de lait demi-écrémé + 1 cas (0,5 pp)



- 1 - Dans un saladier, mélange la farine, la levure et le sucre.
- 2 - Ajoute le beurre mou. (*Astuce pour le beurre mou : si tu es pressée, place ton beurre dans du papier sulfurisé et tape dessus avec un rouleau à pâtisserie jusqu'à ce qu'il soit assez mou.*). Mélange avec les doigts pour bien incorporer le beurre.
- 3 - Ajoute l'oeuf battu et le lait.
- 4 - Mélange et malaxe la pâte à la main de façon à former une boule. La pâte doit être molle mais pas collante. Si elle colle trop, rajoute un peu de farine, si elle est trop sèche, rajoute un peu de lait.
- 5 - Préchauffe le four à 180°C.
- 6 - Abaisse la pâte sur votre plan de travail fariné. Aplatis-la sur une épaisseur de 1 cm et découpe tes scones avec un emporte-pièces (le mien était rond et cannelé).
- 7 - Dépose-les à l'envers sur une feuille de papier sulfurisé.
- 8 - Bats un jaune d'oeuf et la cuillère à soupe de lait et badigeonne tes scones au pinceau.
- 9 - Enfourne pour 12 minutes. Les scones doivent être dorés et gonflés.
- 10 - Laisse-les refroidir 5 minutes et déguste !!

Bloggeuses, si vous utilisez cette recette, merci de mettre un lien @. Envoyez-moi une photo et je vous mettrai à l'honneur sur mon blog.

Et n'hésitez pas à laisser un petit commentaire !

Toute reproduction, de tout ou en partie, par quelque moyen ou procédé que ce soit, pour des fins autres que celles d'utilisation personnelle, est strictement interdite.