



## SCONES

*Ingrédients pour 2 personnes (10 petits scones) :*

*250 g de farine*

*1 cuillère à café de levure chimique*

*35 g de beurre à température ambiante*

*25 g de sucre*

*10 à 12 cl de lait*

*1 œuf*

*Préparation : 15 minutes*

### **PRÉPARATION :**

*1-Préchauffez votre four à 220°C et préparez 2 plaques papier sulfurisé, puis badigeonnez-les du mélange en les recouvrant de papier sulfurisé.*

*2-Dans un saladier, mélangez la farine et la levure, puis faites les cuire 10 à 15 minutes jusqu'à ce qu'ils soient ajoutez le beurre en petits morceaux. Travaillez du bout bien dorés et gonflés. Laissez-les refroidir sur une grille, des doigts pour obtenir une consistance granuleuse. recouverts d'un torchon humide pour ne pas qu'ils se dessèchent. Ajoutez le sucre en remuant.*

*3-Battez les œufs, puis ajoutez le lait sans cesser de battre. Réservez 2 cuillères à soupe de ce mélange pour le glaçage. Ajoutez progressivement les œufs battus aux ingrédients secs en tournant jusqu'à obtenir une pâte molle, plutôt humide et collante.*

*4-Abaissez la pâte au rouleau ou la main sur 2 cm sur une surface farinée.*

*5-Découpez des petits ronds de pâtes et disposez-les sur le œuf/lait.*