|  |  |
| --- | --- |
|

|  |
| --- |
| **Scones à la confiture**http://a.imdoc.fr/1/cuisine-nutrition/bon-appetit/photo/0417185041/182375686d1/bon-appetit-scones-creme-confiture-img.jpg |

 |
|

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| "Les fameux scones made in England, idéals pour le petit déj'."  |   |

|  |  |
| --- | --- |
| **Préparation :** 15 mn**Cuisson :** 15 mn**Repos :** 0 mn**Difficulté :** Facile |  |

**Pour 5 personnes :**pour 20 petits scones- 500 g de farine pour gâteaux- 2 cuillères à café de levure chimique- 75 g de beurre à température ambiante- 50 g de sucre semoule- 20 à 25 cl de lait- 2 oeufs  |

 |
|  |
|

|  |
| --- |
| **La recette** |

 |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  | **1/** Préchauffez votre four à 220°C et préparez 2 plaques en les recouvrant de papier sulfurisé. |

 |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  | **2/** Dans un saladier, mélangez la farine et la levure, puis ajoutez le beurre en petits morceaux. Travaillez du bout des doigts pour obtenir une consistance granuleuse. Ajoutez le sucre en remuant. |

 |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  | **3/** Battez les oeufs, puis ajoutez le lait sans cesser de batte jusqu'à obtenir au moins 30 cl de mélange. Réservez 2 cuillères à soupe de ce mélange pour le glaçage.Ajoutez progressivement les oeufs battus aux ingrédients secs, en tournant jusqu'à obtenir une pâte molle, plutôt humide et collante. |

 |
|

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

 |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  | **5/** Avec un verre ou un emporte-pièce, découpez des petits ronds de pâte et disposez-les sur le papier sulfurisé, puis badigeonnez-les du mélange oeuf/lait. |

 |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  | **6/** Faites-les cuire 10 à 15 minutes jusqu'ils soient bien dorés et gonflés.Laissez-les refroidir sur une grille, recouverts d'un torchon humide pour ne pas qu'ils se dessèchent. |

 |
|

|  |
| --- |
| **Pour finir ...** L'idéal est de les servir aussi frais que possible avec de la confiture.Ils se congèlent également très bien. Pour les manger il vous suffira de les laisser décongeler 10 minutes puis de les passer à four chaud (pas trop). |

 |