**Scones aux pépites de chocolat et abricots secs**

Ingrédients / pour 4 personnes

* 40 g [chocolat](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/291/chocolat.shtml) pâtissier
* 40 g abricots secs
* 200 g [farine](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/289/farine.shtml)
* 1 sachet [levure](http://cuisine.journaldesfemmes.com/recette-levure) chimique
* 45 g [sucre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/285/sucre.shtml) en poudre
* 25 g [beurre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/287/beurre.shtml) à température ambiante
* 1 œuf
* 7 cl [lait](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/286/lait.shtml)
* Pour la dorure :
* 1 jaune d’œuf

Réalisation

* Difficulté facile - Préparation 20 mn - Cuisson 15 mn - Repos 10 mn

**Préparation Scones aux pépites de chocolat et abricots secs**

1 [Concasser](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/24/concasser.shtml) grossièrement le chocolat et couper les abricots secs en petits dés puis [réserver](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/100/reserver.shtml).

2 Déposer la farine et la levure dans un saladier puis ajouter le sucre et le beurre. [Travailler](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/108/travailler.shtml) à la main afin de dissoudre le beurre. Ajouter l’œuf et le lait puis mélanger à la spatule. Incorporer le chocolat et les abricots secs et mélanger à nouveau.

3 Déposer la pâte sur un plan de travail fariné et la [travailler](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/108/travailler.shtml) à la main pour lui donner une forme rectangulaire. Placer la pâte au congélateur durant 10 min.

4 Préchauffer le four à 210 °c. A la sortie du congélateur, placer la pâte sur une feuille de papier sulfurisé farine. L’étaler au rouleau sur 2 cm d’épaisseur. Découper des bandes d’environ 4 cm de large puis les redécouper à la perpendiculaire pour obtenir des carrés.

Pour finir

[Battre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/10/battre.shtml) le jaune d’œuf puis en [badigeonner](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/300067/badigeonner.shtml) les scones à l’aide d’un pinceau. Enfourner 10 à 15 min. Les scones doivent être bien dorés sur le dessus et rester moelleux à l’intérieur.