# [Scones aux raisins moelleux et inratables](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/334784/1387452172/scones_aux_raisins_moelleux_et_inratables.shtml)

# http://icu.linter.fr/750/351461/1191816428/scones-aux-raisins-moelleux-et-inratables.jpg

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | picto_citationDes scones 100% british, moelleux et inratables, délicieux à la sortie du four, et qui restent moelleux et tendres même une fois refroidis... " |  | |  | | --- | | **Préparation :** 10 mn - **Cuisson :** 15 mn - **Repos :** 0 mn |   **Pour 4 personnes :**   200 g de farine blanche   50 g de farine semi complète (T65) (elle apporte plus de moelleux que la farine blanche)   15 cl de lait   80 g de [raisins](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/151/raisin.shtml) secs   50 g de beurre doux   1 cuillère à soupe de levure chimique   1 cuillère à soupe de sucre   1 cuillère à café rase de sel   1 œuf (petit, pour la dorure uniquement) | |
| * Préparation |
| |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | |  |  1     Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6). Tamisez la farine et la levure, ajoutez le sucre et le sel. Mélangez. Ajoutez le beurre à température ambiante, coupé en dés. Du bout des doigts, incorporez-le à la farine. Ajoutez les [raisins](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/151/raisin.shtml) secs, puis le lait. | | | |  |  2     Mélangez le tout à l'aide d'une fourchette, puis pétrissez brièvement avec les mains jusqu'à ce que la pâte ne colle plus. Au besoin, ajoutez un peu de farine. | | | |  |  3     Abaissez la pâte sur 3 cm d'épaisseur environ. Découpez les scones avec un emporte-pièce cannelé de 5 cm de diamètre. Déposez les scones sur une plaque à pâtisserie munie d'une feuille de papier sulfurisé. Laissez très peu d'espace entre un scone et l'autre (5 mm maxi). | | | | Scones aux raisins moelleux et inratables | | |  4     Badigeonnez les scones d'œuf battu et enfournez pour 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que les scones soient dorés (pas trop, sinon ils durcissent). Laissez-les tiédir 5 minutes sur une grille. | | Scones aux raisins moelleux et inratables | |  5     Dégustez-les au petit déjeuner ou au goûter, avec un bon thé anglais, du beurre frais et de la marmelade d'[oranges](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/145/orange.shtml) amères. | | |