

Scones

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 20 minutes

500 g de farine

2 cuillerées à soupe de
sucre

50 g de

beurre ramolli en dés

25 cl de lait

1 oeuf



Préchauffer le four à 210°C (th 6-7).

Verser dans une terrine la farine, le sucre et le beurre. Travailler pour obtenir une pâte grumeleuse.

Former un puits et y verser le lait.
Mélanger.

Aplatir sur un plan de travail fariné cette pâte sur une épaisseur de 2 cm.

Découper des cercles de pâte avec un emporte pièce de 6 cm de diamètre (un verre peut faire l'affaire!).

Poser les scones sur une plaque à four et badigeonner d'oeuf battu. Faire cuire 15 à 20 min.

Remarques : Délicieux toasté avec de la confiture...