



Scones faciles



1 - Dans un saladier assez grand, mélanger à la main la farine, la levure et le beurre coupé en morceaux.

2 -Y ajouter le sucre et le sel et ensuite le lait.

3 -Travailler jusqu'à obtenir une pâte souple (ajouter de la farine si la pâte est trop collante).

4 -Sur un plan de travail fariné, étaler la pâte de façon à ce qu'elle fasse 2 cm d'épaisseur. Découper à l'aide d'un verre ou d'un emporte pièce des disques de pâte d'environ 5-6 cm de diamètre.

5 -Déposer sur la plaque du four (préalablement recouverte de papier cuisson) les disques de pâte et enfourner de 12 à 15 minutes selon l'épaisseur (il faut qu'ils soient bien dorés et gonflés).

A déguster dès la sortie du four, en les ouvrant en deux dans le sens de la hauteur pour être fourrés de beurre, de confiture, ou de la pâte à tartiner maison que nous avons réalisée pour cette journée du goût !