



## Scones

4 personnes – 30 minutes

### *Ingrédients*

#### **Les scones**

- 500 g de farine pour pain blanc
- 90 g de sucre
- 5 c. à café de levure chimique
- ½ c. à café de sel
- 75 g de beurre
- 3 œufs
- 175 ml de lait battu

### *Préparation*

#### **Les scones**

- Préchauffez le four à 200°C.
- Recouvrez une plaque du four de papier cuisson.
- Mettez le sucre, la farine, la levure chimique et le sel dans un bol et mélangez le tout.
- Coupez le beurre froid en morceaux et frottez-les dans le mélange à la farine, jusqu'à obtenir une chapelure grossière.
- Ajoutez 2 œufs et le lait battu et pétrissez jusqu'à obtenir une pâte homogène (surtout pas trop longtemps).
- Déroulez la pâte sur un plan de travail fariné jusqu'à une épaisseur de 2 cm environ.
- Prélevez ensuite des ronds de pâte (de 5 cm environ), à l'aide d'un emporte-pièce rond et lisse. Disposez ces ronds sur la plaque de cuisson.
- Aplatissez à nouveau le reste de pâte.
- Délayez 1 œuf et utilisez-le pour badigeonner les scones.
- Cuisez les scones au four pendant 15' jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
- Laissez-les refroidir sur une grille avant de les déguster !
  
- Coupez les scones en deux.
- Tartinez les scones avec la pâte à tartiner au chocolat.