

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM

SCONES



1 $\frac{1}{2}$ tasse de farine tout usage

1 c. à table de poudre à pâte

1 pincée de sel

3 c. à table de sucre

6 c. à table de beurre froid

$\frac{3}{4}$ tasse de lait à température pièce

Préchauffer le four à 350°F et tapisser une plaque de cuisson avec du papier parchemin.

Dans un bol, mélanger les ingrédients secs.

Incorporer le beurre en le coupant à l'aide de 2 couteaux et ajouter le lait.

Pétrir très peu afin d'obtenir une pâte lisse et souple.

Étendre sur la plaque de cuisson à une épaisseur d'environ $\frac{3}{4}$ " et pré couper en portions désirées sans les détacher les unes des autres.

Laisser reposer environ 30 minutes dans un endroit tiède en les recouvrant d'un linge.

Cuire de 15 à 20 minutes.

Cette recette d'origine Britannique est très simple à faire et servis avec une confiture, ou un caramel, ils ne resteront pas longtemps sans preneurs.

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM