

Scones de Rose Bakery

Pour une dizaine de petits scones :

- 250 g de farine
- 1 càs de sucre
- 1 càs de levure chilique (1 sachet)
- 1/2 càc de sel
- 55 g de beurre
- 150 mL de lait
- 1 oeuf pour dorer

Dans un saladier, mélanger la farine, la levure, le sucre et le sel. Incorporer le beurre du bout des doigts (comme pour faire un crumble).

Ajouter le lait et mélanger à l'aide d'une fourchette.

Rassembler la pâte avec les mains et former une boule. La pâte ne doit pas être collante : si besoin est, rajouter un peu de farine.

Préchauffer le four à 190°C.

Abaisser la pâte sur une épaisseur de 2/3 cm (c'est important, c'est ce qui permet d'avoir des scones bien hauts...), et découper franchement les scones à l'aide d'un emporte pièce. Poser les scones sur une plaque recouverte de papier cuisson puis dorer avec l'oeuf battu. Enfourner et laisser cuire une quinzaine de minutes, jusqu'à ce que le dessus des scones soit doré.

Et là, dès la sortie du four, réglez-vous !

