**Scones aux pommes et pépites de chocolat**



*Ingrédients* : (pour 10 scones)

- 2 pommes  
- 220 g de farine  
- 1 càc de levure chimique  
- 1 œuf  
- 70 g de beurre  
- 50 g de sucre en poudre  
- cannelle  
- pépites de chocolat

*Recette* :

Epluchez et râpez les pommes. Réservez.

Dans un saladier, mélangez la farine, la levure et le sucre. Ajoutez le beurre coupé en morceaux puis les pommes râpées. Fouettez l'œuf grossièrement et incorporez-le également dans la préparation. Mélangez jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène.

Ajoutez de la cannelle et des pépites de chocolat dans la pâte.

A l'aide d'un emporte-pièce rond, formez les scones sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.

*Cuisson* :

Enfournez les scones dans un four bien préchauffé. Laissez-les cuire 5 mn à 210° puis baissez le four à 180° et laissez-les cuire encore 15 mn. Ils cuiront donc en tout 20 mn.

Laissez-les refroidir.

Ils se mangent "nature" sans rajouter de beurre ni de confiture.

***http://www.evacuisine.fr/***