# PETITS SCONES EXPRESS

Pour 4 personnes préparation 10mn cuisson 15mn

|  |  |
| --- | --- |
| 225 g de farine | 40g de beurre mou |
| ½ sachet de levure chimique | 12cl de lait entier |
| 50g de sucre | 1 pincée de sel |



1°) Préchauffez le four TH 220°. Travaillez ensemble la farine + levure, le beurre et le sel pour avoir une consistance sableuse. Ajoutez peu à peu le sucre et le lait, et mélangez rapidement.

2°) Sur un plan de travail fariné, étalez la pâte sur une épaisseur de 2cm environ. A l’aide d’un emporte-pièce découpez des scones.

3°) Disposez-les sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé et enfournez 15mn.

# SCONES AUX ABRICOTS ET RAISINS SECS

### Pour 4 personnes préparation 15mn cuisson 15mn

|  |  |
| --- | --- |
| 400g de farine | 10 abricots secs |
| 2 œufs + 1 jaune | 40g de raisins secs |
| 180g de beurre | 40g de sucre |
| 20cl de lait | 1 sachet de levure chimique |

1°) Préchauffez le four TH 210°. Détaillez les abricots en petits dés. Mélangez la farine, la levure et le sucre. Incorporez ensuite le beurre en morceaux afin d’obtenir une pâte granuleuse.

2°) Faites un puits et versez-y le lait et les œufs, mélangez jusqu’à l’obtention d’une pâte souple.

3°) Ajoutez les fruits secs pour terminer et pétrissez de nouveau. Abaissez la pâte sur 4cm d’épaisseur environ sur un plan de travail fariné. A l’aide d’un emporte-pièce découpez des cercles de 5cm de diamètre.

4°) Disposez-les sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé et badigeonnez-les du jaune d’œuf additionné d’un peu d’eau et au four 15mn.