

SCONES IRLANDAIS AUX FRAISES SECHEES



Facile

Préparation: 5 mn

Cuisson: 20 mn

Pour 8 à 10 scones:

330 g de farine

1/2 c.à café de levure

35 g de beurre mou

35 g de sucre

environ 1 tasse de lait caillé ou peu plus pour lier

Fraises séchées ou raisins blonds (facultatif)

Préchauffer le four à 180°.

Dans le bol du robot mettre la farine la levure et le sucre. Mélanger avant d'ajouter le beurre et "sabler" sans trop travailler.

Terminer en incorporant, toujours très rapidement, l'œuf et le lait, juste pour pouvoir former une boule souple.

Abaisser la pâte à 2,5 cm d'épaisseur et découper à l'emporte-pièce.

Poser sur la plaque de cuisson et badigeonner soit avec un œuf battu, soit avec du lait, saupoudrer de sucre.

Cuire une vingtaine de minute jusqu'à ce que les scones soient un peu dorés.

Laisser refroidir sur une grille et les déguster nature ou avec un peu de beurre demi-sel.