



Scones Express sans oeuf

Temps préparation : 15 mn

Cuisson : 15 mn

Ingédients : pour 14 scones

- 250g de farine de gruau T45
- 1 sachet de levure chimique (11g)
- 30g de sucre fin
- 60g de beurre froid en petits morceaux
- 100g de raisins blonds
- 1/2 c. à café de vanille en poudre
- 150 ml de lait entier
- sucre glace

Matériel : emporte-pièce, plaque à pâtisserie, grille de refroidissement

PREPARATION

Préchauffer le four à 190°C chaleur tournante.

1 – Hydrater les raisins secs dans de l'eau chaude pendant 5 mn. Egoutter.

2 – Pendant ce temps, mélanger les ingrédients secs : farine, levure, sucre, vanille.

3 – Ajouter le beurre froid en petits morceaux, le lait progressivement et en dernier les raisins hydratés. Travailler rapidement la pâte qui peut rester grossière.

4 – Sur le plan de travail légèrement fariné, étaler la pâte sur une épaisseur de 2 cm avec les mains. Découper des ronds avec un emporte-pièce et les déposer sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Saupoudrer légèrement de sucre glace.

CUISSON : Mettre au four pendant 15 à 20 mn. A la sortie du four, saupoudrer de sucre glace.



Conseils de Jardin-des-gourmands.com : Vous pouvez badigeonner les scones de lait sucré avant de les mettre en cuisson.