

● ● SCONES - Australie et Europe, Angleterre

Ingrédients



- 340 g de farine
- 1 œuf
- 50 g de sucre en poudre
- 15 cl de lait
- 75 g de **beurre** (couper un paquet de 250 g en 5 morceaux et prendre un morceau et demi)
- 20 g de **levure chimique**
- 7 cuillères à soupe rases de **raisins secs**
- 1 cuillère à café de **vanille** ou de **fleur d'oranger**

Matériel



- 1 grand plat creux
- 1 bol
- 1 verre doseur
- 1 cuillère à soupe
- 1 cuillère à café
- 1 spatule en bois
- 1 plaque à déposer
- 1 rouleau à pâtisserie
- 1 emporte-pièce ou un couteau à bout rond
- Du papier cuisson

Préparation



- 1/ Mélanger dans le plat creux le sucre, la levure, la farine et le beurre ramolli, pendant 5 minutes.
- 2/ Battre l'œuf dans le bol.
- 3/ Dans le plat creux, ajouter l'œuf battu et le lait. Bien mélanger pendant 5 minutes.
- 4/ Ajouter les raisins.
- 5/ Laisser reposer 10 minutes.
- 6/ Placer la pâte sur la plaque à déposer farinée. La travailler avec le rouleau jusqu'à ce qu'elle ait 2 cm d'épaisseur.
- 7/ Découper des cercles de 5 cm avec l'emporte-pièce.
- 8/ Les déposer sur la plaque du four recouverte de papier de cuisson.
- 9/ Enfourner dans le four préchauffé à 220°C. Laisser cuire 25 à 30 minutes et déguster les scones tièdes ou froids.