

Scones

Scones

1L farine
200 g. beurre
2 cuiller à soupe sucre en poudre
1 cuiller à soupe baking powder - (bicarbonate de soude)
2 jaunes d'œufs
1 peu de lait
Mélanger bien et rouler la pâte légèrement
puis coupez en triangles 2 cm d'épaisseur
Cuire dans un four vif, environ 20 minutes,

1 litre farine*

200 gr de beurre

2 cuillers à soupe de sucre en poudre**

1 cuiller à soupe de 'baking powder'*** (ou une pincée de bicarbonate de soude)

2 jaunes d'œufs

Un peu de lait****

Mélanger bien tous les ingrédients et rouler la pâte légèrement puis couper en triangles de 2 cm d'épaisseurs

Cuire dans un four vif****, environ 20 minutes.

Ndlr :

* 1 litre de farine pèse 550 g,

** 40 gr,

*** baking powder = levure chimique,

**** environ 10cl

***** température 200 °