



Scones aux Cranberries

Je fais comment ?

1. Préchauffez le four à 220°C.
2. Incorporez le beurre en pommade avec la farine, le sel, la levure et la cannelle, de manière à obtenir des miettes comme pour le crumble.
3. Ajoutez petit à petit et en alternant le sucre et le lait ainsi que les cranberries, puis mélangez à la main, jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et résistante.
4. Etalez la pâte à la main (mieux qu'au rouleau pour la levée) sur une épaisseur d'au moins 2 cm. Puis avec un emporte-pièce, faites autant de parts que vous pourrez jusqu'à ce qu'il n'y est plus de pâte.
5. Disposez les portions sur une plaque tapissée de papier sulfurisé. A l'aide d'un pinceau, badigeonnez les scones de lait avant de les enfourner pour 10 à 12 mn.
6. Servez-les directement au sortir du four ou légèrement réchauffés.

Source : Aude - Le 27 janvier 2007-

Envie d'un petit goûter à l'anglaise ? Prenez un scone !

Ingrédients

- 225 g de farine
 - 1 sachet de levure chimique
 - 60 g de beurre
 - 40 g de sucre
 - 120 ml de lait
 - 100 g de cranberries
 - 1 pincée de sel
 - 1 pincée de cannelle
- Cuisson : 10 mn