

SCONES, RECETTE DES SCONES ANGLAIS



RÉALISATION DES SCONES

Recette des scones. Les scones sont un classique de l'heure du thé. Les petits et les grands les apprécieront aussi pour un brunch ou un goûter. Entre gâteau et petits pain, vous adorerez ces scones si faciles à faire. Recette illustrée en pas à pas.

LES INGRÉDIENTS DE VOTRE RECETTE :

225 g de farine 50 g de beurre 5 cuillers à soupe de sucre en poudre 5 cuillers à soupe de lait
1 oeuf 1/2 paquet de levure

LES ÉTAPES DE VOTRE RECETTE :

Selon son âge aidez votre enfant à :

Casser l'oeuf et le batte en omelette. Verser la farine et le sel sur la table. Couper le beurre en morceaux et l'ajouter à la farine. Mélanger avec les doigts la farine et le beurre. Ajouter le sucre et l'oeuf et continuer de malaxer. Ajouter progressivement le lait pour obtenir une pâte souple mais ferme. Fariner la table et étaler la pâte au rouleau sur une épaisseur de 2 cm 1/2 environ (3 cm maximum) Découper des ronds avec un verre ou un emporte pièce. Placer les scones sur la plaque du four recouvert d'une feuille de papier sulfurisé. Faire cuire une quinzaine de minutes dans un four pré-chauffé à 200 d°. Faire refroidir les scones en les plaçant sur une grille, puis les disposer dans une assiette de présentation.

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292

6,49 €



Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de

1,99 €

à partir de

1,59 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué



Tablier en coton avec poche

à partir de

2,69 €



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

4,74 €



Dessous de verre rond en bois

à partir de

0,69 €



Sac à tarte en coton

à partir de

3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr