

SCONE AUX RAISINS



RÉALISATION DES SCONES

Les scones sont un grand classiques de l'heure du thé anglais. Le scone aux raisins est une variante des scones classiques nature, un peu plus sucrés ils conviennent bien aux goûts des enfants, et ils peuvent être dégusté avec un peu de beurre.

LES INGRÉDIENTS DE VOTRE RECETTE :

225 g de farine 50 g de beurre 50 g de raisins secs 5 cuillers à soupe de sucre en poudre 5 cuillers à soupe de lait 1 oeuf 1/2 paquet de levure 1 verre ou 1 [emporte pièce](#) Un couteau

LES ÉTAPES DE VOTRE RECETTE :

Mettre les raisins à tremper dans un bol d'eau chaude. Couper le beurre en morceaux et le réserver dans un endroit tiède pour qu'il ramollisse. Casser l'oeuf et le batte en omelette. Verser la farine et le sel sur la table. Ajouter le beurre à la farine et mélanger avec les doigts la farine et le beurre, la pâte doit devenir grumeleuse. Ajouter le sucre et l'oeuf et continuer de malaxer. Ajouter progressivement le lait pour obtenir une pâte souple mais ferme. Ajouter les raisins et continuer de malaxer la pâte à scone. 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

à partir de

2,69 €



Tablier en coton avec poche

à partir de

4,74 €



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

0,69 €



Dessous de verre rond en bois

à partir de

3,19 €



Sac à tarte en coton

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr