**Scones totalement nature**



* **Temps de préparation :** 10 mn
* **Temps de cuisson :** 10 mn
* **Difficulté :**Très facile

Pour 2 personnes

**Ingrédients pour Scones**

* 250 g de farine,
* ½ sachet de levure chimique,
* 50 g de sucre en poudre,
* 80 g de beurre,
* 1 oeuf battu + 1 jaune,
* 5 cl de lait + 1 cuillère à soupe de lait,
* 1 pincée de sel

**Préparation pour Scones**

Mélanger la farine, le sel, le sucre et la levure chimique dans un saladier.
Ajouter le beurre coupé en dés et mélanger du bout des doigts jusqu'à obtenir une sorte de chapelure.
Battre ensemble l'oeuf et 5 cl de lait, les ajouter à la pâte et mélanger.
Etaler la pâte sur un plan de travail fariné sur une épaisseur d'environ 1 cm.
A l'aide d'un emporte-pièce ou d'un verre, découper des ronds de 5 cm de diamètre.
Les déposer sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier cuisson beurré.
Battre ensemble le jaune d'oeuf et la cuillère à soupe de lait.
Dorer les scones de ce mélange et les enfourner 10 minutes à 210°C (th.7), jusqu'à ce qu'ils soient gonflés et bien dorés.

**Nos suggestions pour Scones**

Servir les scones tièdes, coupés en deux, tartinés crème fraiche et de confiture.