

Bienvenue chez Christhummm

<http://www.chrithummm.canalblog.com/>

## ~ ~ Scones ~ ~



250 grs farine  
150 ml lait  
55 grs beurre  
2 càs sucre  
1 càc bombée de levure  
1/2 càc de sel  
80 grs de raisins secs (facultatif)  
1 oeuf pour dorer

Mélanger dans un grand bol la farine,  
la levure, le sucre, le sel  
Ajouter le beurre fondu puis le lait  
Former une boule  
Si votre pâte soit collante, ajouter un peu de farine  
Etaler la pâte sur une épaisseur  
d'un à deux centimètres  
Tailler les scones  
Badigeonner avec l'oeuf battu  
Cuisson environ 15 minutes à 180°

*Si vous souhaitez incorporer des raisins,  
il faut au préalable, les faire tremper dans un peu de thé*