

Scones au citron et à la confiture maison



Donne 8 scones

Ingrédients

2 tasses de farine de blé entier
1/4 tasse de sucre de canne
2 c. à thé de levure
1 pincée de sel
1/3 beurre non salé, froid, coupé en petits morceaux
Zeste de 1 citron
1 oeuf
1 c. à thé d'extrait de vanille
1/4 tasse de lait de soya
1/4 tasse de yogourt nature
1/2 tasse de confiture de framboises (maison dans ce cas-ci)

Dorure: 1 oeuf battu + 1 c. soupe de lait

Préparation

Préchauffer le four à 375 degrés F.

Dans un bol, mélanger la farine, le sucre, la levure et le sel.

Incorporer les morceaux de beurre et mixer avec les mains jusqu'à l'obtention d'une pâte granuleuse. Ajouter le zeste de citron.

Dans un petit bol, fouetter l'oeuf, le lait, le yogourt et la vanille. Verser dans le mélange précédent et brasser juste pour amalgamer. Diviser la pâte en deux.

Sur une surface enfarinée, étendre une moitié de la pâte en un cercle d'environ 8 po. Garnir de confiture de framboises.

Étendre la seconde moitié de pâte et la déposer sur le dessus. Sceller en pressant le pourtour.

Découper en 8 pointes égales et déposer sur une plaque couverte d'un papier parchemin. Badigeonner de la dorure.

Enfourner de 15 à 20 minutes.