

SCONE RECIPE

For 18 to 20 nice scones,

500gr flour
150gr butter
1 pinch of salt
2 tsp sugar
2 packs baking powder
a splash of milk (1/2 glass)



Pre-heat the oven at 200°C or gas 6.

Put flour, salt, baking powder and sugar together and add cubes of butter.

Mix the ingredients until it becomes like sand, **then add the milk.**

Then pat out the dough until **2cm thick** and **stamp round circles with a glass or a cutter** (diam : 6 cms)

Bake for 12 to 15 min.

Enjoy them right away with cream and jam, and a cup of tea!

RECETTE DES SCONES

Pour 18 à 20 beaux scones

500g de farine
150g de beurre
1 pincée de sel (sauf si beurre demi-sel)
2 cuill à café de sucre
2 sachets de levure
Un peu de lait (1/2 verre environ)

Préchauffer le four à 200°C ou thermostat 6.

Mélanger farine, sel, levure et sucre puis ajouter le beurre en morceaux jusqu'à une consistance de sable, **puis ajouter le lait.**

Former une boule et l'étaler avec la paume de la main sur **2cm d'épaisseur** environ.

Découper des cercles de pâte **avec un emporte-pièce** (ou un verre cylindrique) de 6cm de diamètre.

Faire cuire 12 à 15 mn.

Déguster aussitôt avec de la crème crue (à défaut de *clotted cream*) et de la confiture, et servir avec une tasse de bon thé!