



You need

For 6 to 8 scones



English scones

Scones à l'anglaise

Mi-pains, mi-gâteaux, ces petits scones se dégustent à l'heure du goûter avec de la crème et de la confiture. Miam!



 Préchauffe le four à 225°C



1 Mix the flour, baking powder and salt, then combine with the butter, the sugar and milk, and mix.

Mélange la farine, la levure chimique et le sel, puis ajoute le beurre mou, le sucre, le lait et mélange.



2 Roll out the pastry (3cm thick). Cut the pastry into circles – use a cookie cutter or the rim of a glass.

Étale la pâte pour qu'elle fasse 3 cm d'épaisseur et découpe-la en cercles à l'aide d'un emporte-pièce ou d'un verre.



3 Put the pastry on a greased baking tray. Brush with milk.

Dépose la pâte sur une plaque de cuisson beurrée. Badigeonne-la de lait.



4 Cook for 15 minutes at 225°C. Cut in half and serve with cream and strawberry jam.

Mets au four pendant 15 minutes à 225°C. Sers avec de la crème épaisse et de la confiture de fraise.