



Scones aux cranberries

Informations nutritionnelles

Préparation 15 minutes

Cuisson 10 minutes - 220°C

Résultat 14 scones

Energie	388,8 kcal
Gucides	64,7 g
dont Sucres	23,6 g
Lipides	10,3 g
dont AGS	6,4 g

Les Ingrédients

- 260g de farine
- 30g de sucre
- 10g de sucre roux
- 1 sachet de levure chimique
- 50g d beurre à la fleur de sel mou
- 10cl de lait
- 1 bouchon de rhum brun
- 75g de cranberries

Mélanger la farine, les sucres et la levure chimique.
Ajouter le beurre mou en morceaux avec les doigts, frotter entre les paumes de main comme pour un sablé.

Dans 10cl de lait, ajouter un bouchon de rhum.
Au fur et à mesure ajouter cette préparation à la pâte. Vous devez obtenir une pâte souple, qui colle un petit peu.

Couper les cranberries en 2 et les ajouter à la pâte. Pétrir pendant 2 minutes.

Etaler la pâte sur une épaisseur d'environ 1cm entre deux feuilles de papier sulfurisé.
A l'aide d'un verre, détailler la pâte et mettre à cuire.

A la sortie du four badigeonner les scones de gelée de pomme pour les rendre plus brillants.