

La recette de scones aux pépites de chocolat de la maîtresse Nathalie

Avec cette recette vous allez réaliser de petits gâteaux individuels appelés scones à partager en famille.

Préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 10 à 15 minutes

Total : 30 minutes

Ingrédients pour réaliser cette recette :

- 280 grammes de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 cuillère à café de bicarbonate de soude
- 30 grammes de sucre roux (ou de sucre ordinaire)
- 1 pincée de sel
- 50 grammes de beurre mou
- 100 grammes de pépites de chocolat
- 150 ml de lait végétal ou animal

Préparation de la recette étape par étape :

1. Préchauffer le four à 180 °C.
2. Dans un saladier, mélanger la farine, la levure, le bicarbonate, le sucre et le sel.
3. Couper le beurre en petits morceaux et l'incorporer dans la pâte en l'émiettant.
4. Ajouter les pépites de chocolat.
5. Incorporer le lait petit à petit.
6. Pétrir le mélange avec ses mains jusqu'à obtenir une pâte homogène.
7. Sur une papier cuisson, former des boules avec la pâte (entre 10 et 15).
8. Mettre au four à 180°C pendant 10 à 15 min.
9. Attendre que les scones soient refroidis avant de les déguster.

