

# Scones aux raisins secs



## Ingrédients pour 12 scones:

- 250 g de farine avec levure incorporée
- 1 cuil à café de levure
- 75 g de beurre demi-sel mou
- 30 g de sucre en poudre roux
- 150 g de chocolat noir
- 50 g de raisins secs
- 1 oeuf
- 1 peu de lait (éventuellement)
- Pour dorer: 1 oeuf battu et 1 cuil à soupe de lait

## Recette:

Mélanger la farine, le sucre et le beurre avec le bout des doigts en émiettant de façon à obtenir une texture sableuse. Ajouter un oeuf, les raisins secs. Mélanger de façon à obtenir une pâte souple mais non collante. Si la pâte est trop sèche, ajouter un peu de lait.

Étaler la pâte sur une épaisseur de 1,5 cm et découper à l'emporte pièce (sur la photo j'ai utilisé un verre d'à peu près 5cm de diamètre). Ré étaler les chutes de pâte et découper de nouveau jusqu'à ne plus avoir de pâte.

Étaler au pinceau le mélange oeuf/lait sur le dessus de façon à ce que les gâteaux dorent bien à la cuisson.

Cuire 12 mn dans un four chaud à 180°C. Déguster le jour même, c'est meilleur !