

### Scones aux pruneaux



(pour une douzaine, 1 tasse = 250 ml)

2 tasses  $\frac{1}{4}$  de farine à poudre levante incorporée  
90 g de beurre en petits morceaux  
 $\frac{1}{2}$  à 1 tasse de lait (125 - 250 ml), approximativement  
120 g de pruneaux en petits dés  
1 cs de sucre

Préchauffez votre four à 220/240 °C. (à ajuster en fonction de votre four)

Mettez la farine et le sucre dans une jatte et ajoutez le beurre. Incorporez-le du bout des doigts sans trop travailler la pâte.

Ajoutez les pruneaux, mélangez.

Incorporez ensuite le lait petit à petit (il ne vous faudra peut-être pas tout le lait indiqué !) pour rassembler la pâte en poussant vers l'avant avec le bas de la paume de la main, jusqu'à l'obtention d'une consistance moelleuse et encore collante. Cela est rapide, ne travaillez pas trop !

Farinez le plan de travail puis abaissez la pâte à la main en pressant légèrement, sur une épaisseur de 2 cm. Découpez des ronds de 5 cm de diamètre puis déposez-les sur une plaque graissée. Badigeonnez de lait.

Faites cuire à four très chaud pendant 15 minutes.