

# Paprikas

*Cuisine d'ici et d'ailleurs*

## SCONES AU CHOCOLAT



**Pour 9 Scones**  
**Préparation : 15 min**  
**Cuisson : 12 min**

### Ingrédients :

- 225 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 60 g de beurre
- 1 cuillère à soupe de sucre semoule
- 50 g de pépites de chocolat
- 120 ml de lait

### Préparation :

Préchauffez le four à 220°

Mettez la farine et la levure dans un grand saladier, coupez le beurre en petit dés et l'incorporez à la farine avec les doigts jusqu'à obtention d'une consistance de fine chapelure.

Ajoutez le sucre et les pépites de chocolat au mélange. Mélangez.

Incorporez petit à petit le lait pour obtenir une pâte souple. Sur une planche farinée, abaissez la pâte de façon à former un rectangle de 10 cm sur 15 cm et d'environ 3 cm d'épaisseur. Coupez la pâte en 9 carrés.

Disposez les scones sur la plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, en les espaçant. Badigeonnez les scones avec un peu de lait et les faire cuire au four pendant 12 min.

C'est encore meilleur à déguster tiède et fourrer de confiture, de pâte à tartiner ou de miel.

[www.paprikas.fr](http://www.paprikas.fr)