

Scones Mogador

Ingrédients pour 6 scones:

165g de farine
10g de levure chimique
60g de beurre
110g de crème fraîche épaisse
6 cl de sirop de fruits de la passion
60g de pépites de chocolat au lait

Mélangez la farine et la levure et ajoutez le beurre pour sabler. Ajoutez la crème fraîche et le sirop et mélangez encore rapidement. Ajoutez les pépites de chocolat. Versez dans un saladier et mettez au frais 20 minutes.

Étalez la pâte sur un bon centimètre et demi d'épaisseur. Découpez des ronds d'environ 5-6cm de diamètre. Disposez les sur une plaque. Mettez au frais 20min encore. Faites cuire 12min à 180°. Laissez refroidir sur une grille.