



✓ **Préparation** : 20 minutes

✓ **Cuisson** : 10 à 12 minutes

✓ **Ingrédients**

pour une quinzaine de scones :

- 250 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 40 g de sucre complet
- 40 g de beurre demi-sel froid
- 30 g de pâte de pistache
- 1 œuf battu
- 100 ml de lait
- 30 g d'éclats de pistache
- 70 g de cranberries séchées



✓ **Préparation :**

Préchauffez le four à 180°C.

Dans un saladier, mélangez la farine et la levure tamisées avec le sucre. Ajoutez le beurre coupé en petits morceaux et la pâte de pistache. Mélangez du bout des doigts jusqu'à obtenir un mélange sableux.

Creusez un puits et versez l'œuf battu et le lait. Mélangez rapidement jusqu'à obtenir une pâte bien lisse. Incorporez les éclats de pistache et les cranberries.

Sur le plan de travail fariné, étalez la pâte sur une épaisseur de 1,5 cm à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Découpez des cercles de 5 cm de diamètre avec un emporte-pièce ou des triangles de 5 cm de côté.

Déposez les ronds ou les triangles sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé.

Enfournez pour 10 à 12 minutes à 180°C. A la sortie du four, laissez refroidir les scones avant de les ouvrir en deux et de les tartiner avec de la confiture, du miel ou du cream cheese..