

# Chez Fabie

## Scones



### Ingrédients pour 23 scones de 6 cm

- 500 g de farine
- 2 bonnes cuillères à soupe de sucre en poudre
- 1 cuillère à café de sel
- 2 cuillères à soupe de levure
- 110 g de beurre froid en morceaux
- 30 cl de lait.

La marche à suivre, c'est comme faire un crumble et on incorpore ensuite le lait à la fourchette.

Etaler la pâte sur une surface farinée sur 2 cm d'épaisseur. Découper des petits ronds de 5/6 cm de diamètre avec un emporte-pièce.

Placer les ronds sur la plaque du four sur du papier sulfurisé et enfourner 15-20 minutes selon le four à 200°C.

