**Véritables scones anglais**

|  |
| --- |
| http://p4.storage.canalblog.com/48/63/1080153/83286348_o.jpg  Préparation : 20 min Cuisson : 12-15 min |
| Ingrédients (pour une douzaine de scones) : - 250 g de farine (+ pour le plan de travail) - 40 g de [beurre](http://www.marmiton.org/Magazine/Diaporamiam_pur-beurre-c-est-meilleur_1.aspx)  - 15 cl de lait - 1,5 cuillère à soupe de [sucre](http://www.marmiton.org/Magazine/Tendances-Gourmandes_le-gout-des-sucres_1.aspx) - 1 sachet de levure - du [sel](http://www.marmiton.org/Magazine/Plein-D-Epices_sel_1.aspx)  Préparation :  Préchauffer le four à 220°C (thermostat 7-8).  Dans un saladier assez grand, mélanger farine, levure et [beurre](http://www.marmiton.org/Magazine/Diaporamiam_pur-beurre-c-est-meilleur_1.aspx) (coupé en morceaux) à la main.  Y ajouter le [sucre](http://www.marmiton.org/Magazine/Tendances-Gourmandes_le-gout-des-sucres_1.aspx) et [le sel](http://www.marmiton.org/Magazine/Tendances-Gourmandes_le-sel_1.aspx) puis le lait. Travailler jusqu'à obtenir une pâte souple (ajouter de la farine si la pâte est trop collante).  Sur un plan de travail fariné, étaler la pâte de façon à ce qu'elle fasse 2 cm d'épaisseur. Découper à l'aide d'un verre ou d'un emporte pièce des disques de pâte d'environ 5-6 cm de diamètre.  Déposer sur la plaque du four (préalablement recouverte de papier cuisson) les disques de pâte et enfourner de 12 à 15 minutes selon l'épaisseur (il faut qu'ils soient bien dorés et gonflés). |