

Scones aux mandarines confites

Pour 16 Scones

Préparation : 15 min - Cuisson : 10 min

Ingrédients :

- 60g de beurre
- 16cl de lait
- 1 œuf
- 250g + 25g de farine
- 3cs de sucre
- 1 sachet de levure chimique
- 1 à 2 mandarines confites



Ustensiles spécifiques : un cul de poule, un rouleau à pâtisserie, un emporte-pièce rond de 5 cm de diamètre, un pinceau et un tapis siliconé ou du papier sulfurisé

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Préchauffer le four à 200°C.
- Mélanger les 250g de farine avec la levure, le sucre, le beurre en dés et le lait sans trop insister.
- Ajouter les morceaux de fruits confits coupés en dés et malaxer un peu.
- Déposer la pâte sur le plan de travail avec les 25g de farine restante.
- Étaler la pâte sur 3 cm d'épaisseur (si la pâte colle trop, rajouter un peu de farine).
- Découper la pâte avec l'emporte-pièce et déposer les ronds sur la toile siliconée ou sur du papier sulfurisé.
- Badigeonner le dessus d'œuf battu avec un filet d'eau.
- Enfourner durant 10 min.

Bon appétit!!!