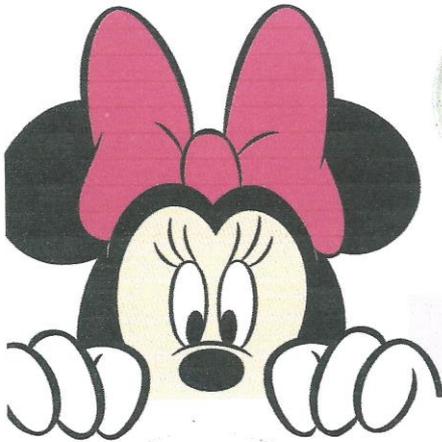


Le plus simple : la cuisine en famille la + facile du monde

SCONES DU TEA-TIME



Lait
15 cl



Farine
250 g



Beurre
40 g (mou)



Sucre cassonade
1 cuil. à soupe



Levure chimique
1 sachet



(12 petits scones)



Préparation : 15 min

Cuisson : 12 min

- Préchauffez le four à 220°C.
- Mélangez la **farine**, la **levure** et la **cassonade** dans un saladier, pétrissez d'une main en ajoutant petit à petit le **beurre** mou et le **lait**.
- Faites des boules de pâte et disposez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson.
- Enfournez 12 min et dégustez.

