

3ème SEGPA	ATELIER HAS – Mme Ben Arfa Chaabane	
Titre : scones		

FICHE TECHNIQUE

QUOI ?	<h2 style="color: green;">Scones</h2>	
COMMENT ?	MATERIELS	INGREDIENTS
	Cul de poule Spatule Maryse Papier sulfurisé Saladier	Temps de préparation : 20 minutes Temps de cuisson : 15 minutes Ingrédients (pour 12 scones) : - 450 g de farine (+ pour le plan de travail) - 150 g de beurre - 60 g de lait - 60 g de sucre - 1 sachet de levure - du sel

CHRONIQUE DES TACHES

QUAND ET COMMENT ?	<ol style="list-style-type: none"> 1. Préchauffer le four à 220°C (thermostat 7-8). 2. Dans un saladier assez grand, mélanger farine, levure et beurre (coupé en morceaux) à la main, le sucre et le sel. 3. Dans un bol, mélanger le lait et les œufs, puis l'ajouter au mélange précédent. Travailler jusqu'à obtenir une pâte souple (ajouter de la farine si la pâte est trop collante). 4. 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. 5. 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). <p>Source : www.cookingmumu.fr</p>
---------------------------	---