

RECETTE



Cette recette vous est proposée
par www.cuisine-addict.com



20 min



25 min



6 p.

Bon appétit !



Retrouvez toutes
les recettes sur
www.hopla-ferme.fr

Scones aux Myrtilles

- 180 g de farine
- 100 g de sucre
- 1 sachet de levure chimique
- 1 cuil. à café de cannelle moulue
- 1 pincée de sel
- 115 g de beurre doux
- 120 ml de crème épaisse
- 1 gros œuf
- 200 g de myrtilles



- Préchauffer le four à 180 ° C.
- Couper le beurre en petits morceaux et le mettre au congélateur au moins 10 minutes.
- Dans un grand bol, mélanger la farine, le sucre, la levure, la cannelle et le sel.
- Ajouter le beurre congelé et malaxer du bout des doigts jusqu'à obtenir une texture sableuse et grossière, comme du gravier.
- Dans un autre bol, fouetter la crème avec les œufs. Ajouter au mélange de farine et mélanger avec une spatule. Incorporer délicatement les myrtilles.
- Travailler la pâte en 6 boules avec vos mains farinées et déposez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson. Saupoudrer de sucre et enfourner pour 25 minutes ou jusqu'à ce que les scones soient légèrement dorés et bien cuits. Retirer du four et laisser refroidir pendant quelques minutes avant de déguster.