

SCONES aux PÉPITES de CHOCOLAT

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Pour 6 personnes

Préparation 30 min

Cuisson 30 min

Repos 1h (ou une nuit)

INGRÉDIENTS

• 270 g de farine • 2 càs de levure chimique • 20 g de sucre • 1 sachet de sucre vanillé • 1/2 càc de sel • 80 g de beurre mou • 100 g de pépites de chocolat noir • 1 œuf • 110 g de lait

RÉALISATION

Dans le bol du robot pétrisseur (ou dans un grand saladier si vous voulez le faire à la main) verser la farine, les sucres, la levure et le sel. Ajouter le beurre en dès et pétrir jusqu'à l'obtention d'une consistance sableuse. ajouter les pépites de chocolat.

Dans un bol, fouetter l'œuf et le lait. Verser sur le mélange sableux et mélanger jusqu'à ce que la farine soit absorbée. Travailler la pâte le moins possible, elle ne doit pas être homogène.

Verser la pâte sur un plan de travail fariné et étaler en cercle sur une épaisseur de 3 cm. Placer au frais une nuit recouvert d'une film alimentaire (ou une heure au congélateur).

Préchauffer le four à 200°C.

Couper le disque en 6 ou 8 parts, badigeonner de lait et enfourner pour 20 minutes. Laisser refroidir sur une grille.