



English scones

Des petits gâteaux anglais



Ingredients:

240 g flour
240 g farine

2 teaspoons baking powder

2 cuillères à café levure chimique

60 g butter
60 g beurre

pinch of salt
une pincée de sel

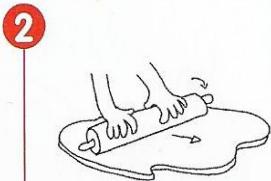
30 g sugar
30 g sucre

150 ml milk
150 ml lait



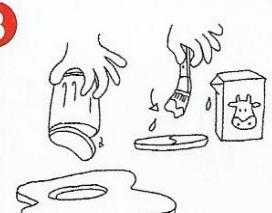
Mix the flour, baking powder and salt. Mix in the butter, sugar and milk.

Mélange la farine, la levure chimique et le sel. Ajoute le beurre, le sucre et le lait et mélange.



Flatten the pastry to 2 centimetres thick. With a glass, cut into circles.

Aplatis la pâte jusqu'à 2 cm d'épaisseur et découpe-la en cercles à l'aide d'un verre.



Brush the pastry with milk. Put on a greased baking tray.

Badigeonne de lait la pâte. Mets sur une plaque de four beurré.



Cook for 15 minutes at 225°C. Serve with jam and butter.

Place au four pendant 15 minutes à 225°C. Sers avec de la confiture et du beurre.