

RECETTE

Scones

x Nuit blanche à Saint-Pétersbourg



15 minutes



12 minutes



6 personnes

Ingrédients

-  25 g de beurre
-  225 g de farine
-  25 g de sucre en poudre
-  30 g de raisins de Corinthe
-  1 œuf
-  10 cl de lait
-  2-à-s de levure chimique
-  2 -à-c de thé Nuit Blanche à Saint-Pétersbourg

Préparation

1. Mixer le thé Nuit Blanche à Saint-Pétersbourg.
2. Mélanger la farine et la levure.
3. Ajouter le beurre en morceaux et mélanger la pâte à la main jusqu'à obtenir une préparation sableuse.
4. Préchauffer le four à 220 °C.
5. Incorporer le sucre, le thé mixé, le sel, le lait et l'œuf pour obtenir une préparation plutôt ferme.
6. Ajouter les raisins.
7. Étaler la pâte sur une épaisseur de 3 à 4 cm.
8. Découper des disques à l'emporte-pièce. Plus la coupe est nette, mieux les scones gonflent.
9. Saupoudrer de farine et enfourner pendant 12 minutes.
10. Laissez refroidir et déguster.

Le petit plus : Les scones peuvent être servis tièdes ou froids et accompagnés d'un peu de mascarpone ou de confiture de fraise et d'un bon thé Asthéya !

