THE J.M. SMUCKER Co

Scones aux canneberges

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
15 mins	N/A	12	N/A

Ingredients

- 2 tasses (500 mL) de farine tout usage **Five Roses®**

  Farine blanchie tout usage

- 1/4 tasse (60 mL) de sucre
- 4 c. à thé (20 mL) de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé (2 mL) de sel
- 1 gros œuf
- 6 c. à table (100 mL) de beurre ou de margarine, fondu
- 2/3 tasse (150 mL) de lait
- 1 1/2 tasse (375 mL) de canneberges séchées
- **Garniture :**
- 1 c. à table (15 mL) de lait
- 1 c. à table (15 mL) de sucre

Directions

Step 1:

Combiner la farine, le sucre, la poudre à pâte et le sel dans un grand bol. Faire un puits au centre.

Step 2:

Battre l'œuf dans un petit bol jusqu'à ce qu'il soit mousseux. Ajouter la margarine et le lait. Mélanger. Verser dans le puits. Ajouter les canneberges. Remuer jusqu'à ce que les ingrédients secs soient à peine humectés. Retourner sur une surface bien enfarinée. Pétrir de 8 à 10 fois. Diviser en deux. Aplatir chaque moitié en un cercle de 6 po (15 cm). Disposer sur une plaque à pâtisserie graissée.

Step 4:

Badigeonner les dessus de lait. Saupoudrer de sucre. Entailler chaque cercle en 6 pointes. Faire cuire au four à 425 °F (220 °C) pendant environ 15 minutes jusqu'à ce que la pâte lève et soit dorée. Donne 12 scones.

Images

