THE J.M. SMUCKER Co

Scones à la confiture

Parfaites pour le déjeuner ou le thé de l'après-midi, ces collations savoureuses sont agrémentées de la saveur fruitée de la confiture de fraises pour donner la combinaison parfaite de sucré et de salé.

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
15 mins	16 mins	12	N/A

Ingredients

- **Scones :**
- 3 1/2 tasses (875 mL) de farine tout usage **Five Roses®**

  Farine blanchie tout usage

- 1 tasse (250 mL) de sucre
- 2 c. à table (30 mL) de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé (2 mL) de sel
- 1 tasse (250 mL) de shortening tout végétal, froid, coupé en petits morceaux
- 1 tasse (250 mL) plus 1 c. à table (15 mL) de lait écrémé évaporé **Carnation®** sans gras, froid
- 2 oeufs
- 1 tasse (250 mL) de tartinade de fruits **Double Fruit®** Régulière aux fraises
- **Nappage :**
- 1 tasse (250 mL) de sucre glace
- 2 c. à table (30 mL) d’eau

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 450 ºF (220 ºC). Tapisser une plaque à pâtisserie de papier parchemin.

Step 2:

Scones: dans un grand bol, combiner la farine, le sucre, la poudre à pâte et le sel. Incorporer le shortening en le coupant jusqu’à l’obtention d’une texture granuleuse.

Step 3:

Dans un bol moyen, combiner le lait évaporé et les oeufs. Ajouter au mélange de farine. Façonner une boule et la pétrir délicatement. Ne pas trop pétrir.

Step 4:

Sur une surface légèrement enfarinée, taper sur la pâte jusqu’à une épaisseur de ¾ po (2 cm). Couper en cercles de 2 po (5 cm), recueillir les retailles et recommencer avec le reste.

Step 5:

Déposer sur la plaque préparée. Presser le centre des cercles délicatement avec le dos d’une cuillère à table afin de former un creux qui contiendra la confiture. Déposer 1 c. à table (15 ml) de confiture dans chacun.

Step 6:

Faire cuire au four préchauffé pendant 16 minutes, jusqu’à ce que les scones soient légèrement dorés.

Step 7:

Nappage: dans un petit bol, combiner le sucre glace et l’eau. Verser sur les scones en les sortant du four et répéter 10 minutes plus tard.

Tremper la cuillère dans la farine afin de l’empêcher de coller à la pâte.

Images

