THE J.M. SMUCKER Co

Scones aromatisés au sirop d’érable

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
15 mins	17 mins	16	N/A

Ingredients

- **Scones :**
- 3 tasses (750 mL) de farine blanchie tout usage **Five Roses®**

  Farine blanchie tout usage

- 2 c. à table (30 mL) de cassonade, tassée
- 1 c. à table (15 mL) de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé (2 mL) de bicarbonate de soude
- 1/2 c. à thé (2 mL) de sel
- 3/4 tasse (175 mL) de shortening tout végétal, froid, coupé en morceaux de ½ po (1,3 cm)
- 1/2 tasse (125 mL) de crème à fouetter, 35 %
- 1/2 tasse (125 mL) de sirop d’érable pur
- **Nappage à l’érable :**
- 2 c. à table (30 mL) de crème à fouetter 35 %
- 2 c. à table (30 mL) de sirop d’érable pur
- 2 c. à table (30 mL) de sucre glace

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 375 ºF (190 ºC). Tapisser une plaque à pâtisserie de papier parchemin.

Step 2:

Combiner la farine, la cassonade, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel dans un grand bol. Couper le shortening à l’aide d’un coupe-pâte, 2 couteaux ou des doigts jusqu’à l’obtention d’une texture semblable à celle de la chapelure. Dans un autre bol, mélanger la crème à fouetter et le sirop d’érable. Ajouter au mélange de farine en mélangeant jusqu’à l’obtention d’une pâte. Ajouter plus de crème, 1 c. à table (15 ml) à la fois si la pâte est trop sèche. Pétrir la pâte délicatement.

Step 3:

Aplatir la pâte en un cercle de 8 po et le couper en 16 pointes. Les déposer sur la plaque à pâtisserie préparée.

Step 4:

Faire cuire au four préchauffé de 15 à 17 minutes ou jusqu’à ce que les scones soient dorés et qu’un cure-dent inséré au centre en ressorte propre. Transférer sur une grille.

Step 5:

Nappage : combiner la crème à fouetter et le sirop d’érable dans un bol moyen. Ajouter le sucre glace afin d’obtenir un nappage. Verser ou étendre le nappage sur les scones chauds. Permettez au nappage de prendre avant de servir.

Si vous recherchez un goût d’érable plus prononcé, ajoutez 1 c. à thé (5 ml) d’extrait d’érable à la pâte des scones et ¼ c. à thé (2 ml) au nappage.

Le nappage sera clair, si vous le préférez plus épais, ajoutez 1 c. à table (15 ml) de sucre glace à la fois jusqu’à l’obtention de la texture désirée.

Images

