



Scones au babeurre

Recette de V-ZUG SA



Préparation	45 min
Temps de cuisson	18 min
Portions	8
Appareil	Combair SE à partir de 2015

Préparation

500 g de farine
100 g de sucre
1 cc de sel
20 g de levure chimique
2 pc d'extrait de vanille
200 g de beurre
300 ml de babeurre

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 200 °C avec Chaleur voûte et sole

Mélanger la farine, le sucre, le sel, la levure chimique et l'extrait de vanille dans un bol mélangeur. Couper le beurre en petits morceaux, l'ajouter et mélanger jusqu'à la formation d'une pâte type crumble. Ajouter le babeurre et mélanger brièvement pour obtenir une pâte molle.

Mettre un peu de farine sur le plan de travail. Abaisser la pâte à env. 2 cm d'épaisseur et découper des cercles à l'aide d'un emporte-pièce rond (environ 6 cm). Disposer les scones sur une plaque tapissée de papier sulfurisé et enfourner dans l'espace de cuisson froid. Cuire.

Introduire l'aliment à cuire

Chaleur voûte et sole 200 °C pendant 18 min

Servir les scones avec de la clotted cream (crème caillée) et de la confiture.

Accessoires

Plaque à gâteaux

Informations complémentaires

Créée le 11.12.2019

