

## Ingrédients pour 20 Petits pains

Ingrédient	Quantité
farine	500
Beurre	120
Levure chimique	1 Cuillère à soupe
Fromage Cheddar râpé	125
Ail des ours	60
Lait	200

## Préparation

1. Préchauffez le four à 220 degrés.  

---

---
2. Dans un saladier, mélangez la farine et le beurre jusqu'à obtention d'une texture ressemblant à du sable.  

---

---
3. Ajoutez le sel, la levure, le Cheddar râpé (100 gr), l'ail des ours finement haché et mélangez.  

---

---
4. Dans un petit plat, mélangez les œufs et le lait.  

---

---
5. Dans vos ingrédients secs, faites un puits et ajoutez le mélange lait/œufs. (Gardez deux cuillères à soupe du mélange lait/œufs pour imbiber les Scones avant de les enfourner).  

---

---
6. Saupoudrez votre plan de travail de farine et réalisez des petites boules d'un diamètre de 4 cm (par exemple.)  

---

---
7. Déposez les Scones sur un papier cuisson et badigeonnez-les du mélange lait/œufs que vous aviez réservé.

- 
- 
8. Saupoudrez le reste de Cheddar râpé sur le dessus des Scones puis enfournez environ 15 minutes jusqu'à ce que le dessus des Scones soit doré.
- 
- 

9. Dégustez tiède avec un peu de beurre salé.
- 
-