

Ingrédients pour 20 Petits pains

Ingédient	Quantité
farine	500
Beurre	120
Levure chimique	1 Cuillère à soupe
Fromage Chedar 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'un texture ressemblant à du sable.

3. Ajoutez le sel, la levure, le Chedar 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 Chedar 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.
