

SCONES RECIPE



[Vidéo en ligne](#)



Les scones sont des petites brioches que les Irlandais mangent avec le thé pour le « *tea-time* ». Ils les coupent en deux et y mettent de la crème fraîche fouettée et de la confiture de fruits rouges (cassis, myrtilles,...)



Heat the oven to 220 C°



Get the baking tray ready with greaseproof paper greaseproof paper



This is the baking tray

Ingredients

225 g flour + baking powder



Pinch of salt



2 oz / 60g margarine or butter



Some milk



2 oz / 50 g brown sugar



1 egg



Method

1/ Pour the **flour**, the **baking powder** and the **sugar** together in a bowl.



2/ Add the **margarine** and the **beaten egg**

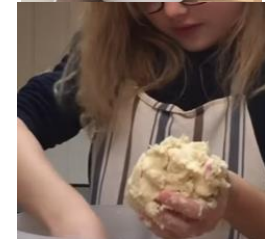


3/ Rub in the **butter** until the mixture resembles breadcrumbs.



4/ Add some milk until

the **dough** is sticking



5/ Get a **cutter**



6/ **Flatten** your dough
(3cm high – 3 cm de hauteur)



7/ Push your cutter in the dough



8/ Brush your scone lightly with milk



9/ Put the scones into the hoven for about 10 minutes.



10/ Taste your scones!

Cut it half.



11/ Add some **jam**...

and some **cream**



12/ and have a test! It's really good!



Le système de mesure de masse est différent en Grande-Bretagne. Leur unité de mesure est oz, cela se dit « once ». Nous c'est en grammes.

Voici un tableau de conversion

1/2oz	15 g
1oz	30 g
1/8lb soit 2oz	55 g
1/4lb soit 4oz	110 g
1/3lb	150 g
3/8lb	170 g
1/2lb soit 8oz	225 g
2/3lb	310 g
7/8lb	400 g
1 livre soit 16oz	450 g