

# Scones Maison

Ma toute première recette sur le blog je suis très très contente.  
Pour les recettes je divise souvent par deux les quantités car nous sommes trois à la maison.

Pour 5-6 scones environ:

- 125g de Farine
- 45g de Beurre
- 1 pincée de sel
- 20 g de sucre + un sachet sucre vanillé
- 2 c c de levure
- 80 ml de lait
- 1 jaune d 'oeuf pour dorée et un peu de sucre cassonade.

Mélanger farine, beurre, sel, les sucres, levure ensemble cela ressemble à une pâte à crumble.

Délicatement verser le lait et avec une cuillère en bois bien mélanger.

rajouter les myrtilles sans les casser et placer 45mns au réfrigérateur.

Pré-chauffer four 200 degré

Fariner un plan de travaille et former des boules triangles (drôle n'est-ce pas) badigeonner de jaune d'oeuf et saupoudrer de sucre blond pour une cuisson à 200°  
pour 20 minutes environ.

Laisser refroidir et déguster nature où avec un peu de beurre.

Bonne dégustation.