



Scones oranges confites et cranberry

Pour 6 pers. - Facile - Prép : 10 min- Cuisson : 10-15 min

200 g de farine- 50 g de beurre- 2 cuil. à soupe de cassonade- 1/2 sachet de levure chimique- 8 cl de lait- 1 cuil. à soupe d'oranges confites- 1 cuil. à soupe de cranberry

Mélangez les ingrédients secs et le beurre mou en petits morceaux en sablant la pâte.

Ajoutez ensuite le lait et mélanger.

Etalez votre pâte sur 2 cm d'épaisseur et découper des formes à l'aide d'un emporte-pièce.

Déposez sur une plaque chemisé, et faire cuire 10 à 15 min à 180°C.