**Scones Anglais**

C'est ma d’arrière-grand-mère recette.

Portions : 8-10 Scones

A picture containing tree, outdoor, ground

Description automatically generated

### Les Ingrédients :

### 1 œuf

2 tasses de farine

1/2 cuillère à thé de sel

1/4 tasse de sucre

3/4 tasse de lait

1/2 tasse de raisins secs (facultatif)

1/2 tasse de margarine

4 cuillères à thé de poudre à pâte (baking powder)

### Food cooking in an oven Description automatically generated Étapes:

1. Mélanger les ingrédients secs.
2. Coupé dans la margarine.
3. Mélanger l’œuf et le lait.

### Ajouter à la mélange sèche et mélanger jusqu'à humide.

1. Fariner le comptoir et enrober la pâte de farine.
2. Diviser la pâte en deux et la pétrir 6 fois.
3. Rouler la pâte jusqu'à ce qu'elle ait une épaisseur de 1/2 pouce.
4. Coupez dans les formes et les tailles désirées.
5. Badigeonner le dessus du scone de lait et saupoudrer de sucre.
6. Placer sur une tôle à biscuits non graissée.
7. Cuire pendant 15 minutes à 450 degrés.

**Paragraphe :**

### La raison pour laquelle j'ai choisi de faire ce plat était parce que je suis partiellement anglais et c'était la recette de mon arrière-grand-mère. Avant qu'elle mort, ma famille allait tous les dimanches à la maison de mes arrières grands-parents pour le thé de l'après-midi et les scones faisaient partie de cette tradition. Sa recette de scones a été transmise à ma grand-mère, ma tante, et ma mère. Un thé anglais traditionnel comprend des scones avec de la crème caillée et de la confiture, des petits sandwichs, des biscuits, des pâtisseries, des petits gâteaux, et du thé à boire.