

Le thé et les scones avec les copines

C'est une partie de plaisir pour les enfants de préparer les scones et surtout de se costumer et recevoir les copines pour un vrai thé à l'anglaise !

Scones :

2 tasses de farine
2 c. à table de sucre
2 c. à table de poudre à pâte (poudre magique)
Une pincée de sel

¼ de tasse de margarine ou de beurre
1 œuf
200ml (environ) de lait,

Préchauffer le four à 375°.

Mélanger les ingrédients secs.

Ajouter le beurre et défaire à l'aide d'un coupe pâte, pour ne pas utiliser les mains (cela ferait fondre le beurre trop rapidement).

Casser l'œuf dans une tasse à mesurer et le fouetter légèrement.

Ajouter le lait pour atteindre une mesure de liquide de 200ml.

Faire un puits au centre des ingrédients secs, puis ajouter le liquide en une seule fois.

Plier le mélange pour humidifier la farine, mais sans le brasser; la pâte ne sera pas parfaitement lisse, plutôt grumeleuse.

C'est normal!

Séparer en deux et façonner des disques d'environ 1 pouce d'épaisseur (2.5 cm), sur une surface de travail farinée.

Couper chaque disque en 8 petits triangles.

Déposer sur une plaque avec un papier parchemin.

Cuire environ 12-15 minutes ou jusqu'à ce que les scones commencent à dorer.

Accompagner de confiture et de crème Devonshire.

Crème Devonshire :

100gr de fromage à la crème ramolli
60-80ml (environ) de crème 35%

Brasser le fromage à la crème en intégrant graduellement la crème pour obtenir une belle onctuosité. Presque comme une crème fouettée !