



THE J.M. SMUCKER Co

Scones au citron et bleuets sans gluten

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

15 mins 18 mins 8 N/A

Ingredients

- 2 tasses (500 mL) de farine combinée tout usage Robin Hood® sans gluten

Farine combinée tout usage Robin Hood® sans gluten

- 1/2 tasse (125 mL) de sucre
- 1 c. à table (15 mL) de poudre à pâte
- 1 c. à table (15 mL) de zeste de citron, râpé
- 1/4 c. à thé (1 mL) de sel
- 1/2 tasse (125 mL) de beurre froid, coupé en petits morceaux
- 3/4 tasse (175 mL) de lait
- 1 oeuf
- 1 c. à thé (5 mL) d'extract de vanille
- 1 tasse (250 mL) de bleuets séchés
- **Garniture:**
- 1 c. à table (15 mL) de lait
- 1/4 tasse (50 mL) de sucre turbiné SUCRE À L'ÉTAT BRUT^{MC}

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 425 °F (218 °C). Tapisser une plaque à pâtisserie de papier parchemin.

Step 2:

Combiner la farine avec le sucre, la poudre à pâte, le zeste de citron et le sel dans un grand bol. Incorporer le beurre en le coupant avec un coupe-pâte, 2 couteaux ou avec des mains propres jusqu'à l'obtention d'une texture semblable à celle de la chapelure avec des morceaux de beurre de la taille de pois.

Step 3:

Fouetter le lait, l'œuf et la vanille dans un autre grand bol. Ajouter le mélange de lait au mélange de farine. Façonner une boule avec la pâte. Ajouter les bleuets séchés et pétrir délicatement le mélange. Ne pas trop mélanger.

Step 4:

Mettre la pâte sur une surface légèrement farinée. Tapoter en un cercle d'environ 8 po (20 cm) de diamètre et 1 po (2,5 cm) d'épaisseur.

Step 5:

Couper la pâte en 8 pointes.

Step 6:

Déposer la pâte sur la plaque préparée. Badigeonner les dessus de lait et y saupoudrer le sucre.

Step 7:

Faire cuire au four préchauffé de 18 à 20 minutes jusqu'à ce que les scones soient légèrement dorés. Déposer sur une grille pour refroidir. Servir chaud ou à la température ambiante.

Images

