

Scones à l'orange, ricotta et canneberges

Recette pour 8 scones

280 g de farine
120 g de sucre
120 g de beurre congelé
2 C à café de levure chimique
¼ C à café de bicarbonate de sodium
½ C à café de sel
150 g de canneberges sèches
zeste d'une orange entière
180 g de ricotta
1 œuf
1 C à café de vanille liquide

Préparation

Préchauffe ton four à 200°C. Prépare une plaque de cuisson couverte de papier cuisson.

Mélange la farine, le sucre, le sel, le bicarbonate, la levure dans un grand saladier. Dans un grand bol, mélange la ricotta, les œufs, la vanille, le zeste d'orange, pour avoir un mélange bien homogène

Râpe ton beurre avec une râpe manuelle(gros trous). Ajoute le dans le mélange de farine, et avec une fourchette, mélange délicatement pour bien enrober le beurre de farine. Ajoute les canneberges.

Ajoute le mélange liquide, et avec la fourchette mélange grossièrement, puis termine de mélanger avec les mains, en pressant la pâte. Ne pétris surtout pas. Tu dois juste avoir une boule pas vraiment homogène, mais qui reste en boule.

Farine ton plan de travail, puis pose ta boule. Aplatis la en un disque de 20 cm de diamètre. Avec un grand couteau, découpe ce cercle en 8 parts. Dépose les parts sur la plaque de cuisson, en les espaçant légèrement.

Enfourne pour 18 minutes. Les scones doivent être bien dorés. Laisse les refroidir sur une grille.

