

Scones à la vanille et à la cardamone



Préparation: 15 minutes - Cuisson: 20 minutes - Rendement: 16 scones - Se congèle

Ingrédients:

- 3 tasses de farine tout usage non blanchie
- ½ tasse de sucre
- 1 c. à soupe de poudre à pâte
- ½ c. à thé de sel
- ½ c. à soupe de cardamone moulue
- ½ tasse de beurre non salé, froid
- 1 ¼ tasse de lait d'amandes
- 1 c. à thé de vinaigre blanc
- 2 c. à thé de vanille

Dorure:

- 1 jaune d'oeuf
- 1 c. à soupe d'eau

Préparation:

- 1) Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 200 °C (400 °F).
- 2) Tapiser une plaque à biscuits de papier parchemin.
- 3) Au robot culinaire, mélanger les ingrédients secs.
- 4) Ajouter le beurre et mélanger jusqu'à ce qu'il ait la grosseur de petits pois.
- 5) Ajouter le lait d'amandes, le vinaigre et la vanille puis mélanger, juste assez pour humecter la farine.
- 6) Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte avec les doigts à environ 1 po d'épaisseur.
- 7) Couper la pâte en 16 pointes.
- 8) Déposer les pointes de pâte sur la plaque en les espaçant.

Dorure:

- 1) Dans un bol, mélanger l'œuf avec l'eau.
- 2) Badigeonner les scones avec la dorure.
- 3) Cuire au four environ 20 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
- 4) Laisser refroidir sur une grille. Servir avec de la confiture.

