

## Mary Berry's fruit scones SCONES AUX RAISINS

Pour faire 10 scones



### Ingrédients

- 75 g de beurre très froid et le couper en petits dés. Un peu plus de beurre pour graisser
- 350 g de farine « auto-levante », un peu plus pour saupoudrer sur la feuille de cuisson
- 1,5 cuillère à café de levure
- 30 g de sucre semoule
- 75 g de raisins secs
- 150 ml environ de lait
- 2 gros œufs battus

### Préparation

- ✚ Préchauffer le four à 220° (200° pour un four à chaleur tournante, thermostat 7 pour un four à gaz)
- ✚ Graisser légèrement une grande feuille de papier sulfurisé (papier de cuisson) sur une plaque à four
- ✚ Mettre la farine, la levure dans un grand saladier très froid. Ajouter les cubes de beurre, garder tous les ingrédients aussi froids que possible

- ✚ Mélanger légèrement et rapidement du bout des doigts jusqu'à ce que la mixture ressemble à de la chapelure. Ajouter le sucre et les raisins.
- ✚ Ajouter 100 ml de lait et environ 2 cuillères à soupe d'œufs battus
- ✚ Mélanger avec la lame d'un couteau à bout rond pour obtenir une pâte homogène mais pas trop collante, ajouter un peu plus de lait si besoin jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de granulés au fond du saladier
- ✚ Verser la pâte sur une surface de travail légèrement farinée, pétrir doucement jusqu'à ce que la pâte soit complètement amalgamée, étaler doucement au rouleau ou aplatir de la main jusqu'à obtenir un carré d'environ 2 cm d'épaisseur
- ✚ Découper autant de ronds de 6 cm de diamètre que possible avec un cutter (ou un couteau à lame pointue ou un emporte-pièce métallique) et les déposer sur la plaque recouverte du papier sulfurisé sans que les ronds se touchent.
- ✚ Rassembler la pâte qui reste et découper à nouveau jusqu'à obtenir une dizaine de scones
- ✚ Badigeonner le dessus des scones avec le reste des œufs
- ✚ Mettre au four 10 min jusqu'à ce qu'ils soient montés et dorés.
- ✚ Sortir du four et faire refroidir sur une grille