

RECETTE

# Scones au Nutella®

Moyen

4 Portions

40 min



## INGRÉDIENTS

**POUR 4 PERSONNES**

225 g de farine

25 g de beurre

55 g de sucre

150 g de lait

Sel

60 g de Nutella® (15 g/personne)



**Avec cette délicieuse  
recette, il suffit de 15 g de  
Nutella® par personne  
pour se régaler !**

## PRÉPARATION

**1**

Tamisez la farine avec la levure chimique, puis versez le mélange en puits sur un plan de travail. Ajoutez une pincée de sel et le beurre ramolli coupé en morceaux. Remuez rapidement, puis ajoutez progressivement le lait et continuez à remuer jusqu'à obtenir une pâte homogène et assez souple.

**2**

Abaissez la pâte sur une épaisseur d'environ 2 cm et coupez-la à l'aide d'un emporte-pièce en plusieurs disques de 4 cm de diamètre. Formez une boule avec les morceaux coupés, étalez à nouveau la pâte puis découpez d'autres disques jusqu'à ce la pâte soit finie. Disposez les scones sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé légèrement beurré et badigeonnez-les de lait. Enfin, faites cuire dans un four préchauffé à 180 °C pendant 15 minutes environ.

**3**

Laissez-les refroidir, puis coupez-les en deux et tartinez-les de Nutella® avant de les servir.

## La forme de la gourmandise. Partagez la recette avec le hashtag **#nutellarecipe**

Gourmandises sucrées ou salées, les scones ont toujours été le compagnon idéal du Tea time. Essayez cette nouvelle recette étonnante des **scones au Nutella®** !