

metro



Scones aux bleuets et fromage

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote

12 UNITÉS | 0:10 PRÉPARATION | 0:18 CUISSON | 0:28 TEMPS TOTAL

Ingrédients

125 ml Farine tout usage
(1/2 tasse)

170 ml Cheddar vieilli 3 ans
(2/3 tasse)

1 Sel

60 ml Beurre
(1/4 tasse)

2 Oeufs cuits

8 g Levure traditionnelle

170 ml Lait, tiède
(2/3 tasse)

30 ml Sucre
(2 c. à soupe)

250 ml Bleuets frais ou surgelés
(1 tasse)

Préparation

Préchauffer le four à 200 °C/400 °F.

Dans un robot culinaire, mélanger les farines, le fromage et le sel. Ajouter le beurre et mélanger jusqu'à homogénéité. Réserver.

Dans un bol, diluer la levure dans le lait. Incorporer les oeufs et le sucre. Mélanger.

Ajouter graduellement au mélange de farines et mélanger à basse vitesse pendant 2 minutes. Ajouter les bleuets et brasser à la main.

Façonner une douzaine de boules et les déposer sur une plaque allant au four légèrement huilée. Cuire 15-18 min.

Au goût, servir avec une confiture maison.

Source : Metro

Mentions légales

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.

