



Scones à la limonade



the Smart Oven™ Air Fryer
avec le Système Element iQ™

Sage

Scones à la limonade

 Préparation 15 min/Cuisson 11 min

 Pour 8 scones



the Smart Oven™ Air Fryer

310 g de farine levante tamisée

75 g de sucre glace

½ cuillère à café de sel

155 ml de crème épaisse

155 ml de limonade

1 cuillère à soupe de lait entier, prévoyez un peu plus pour badigeonner les scones

100 g de confiture de fraise

100 ml de crème double

Sucre glace à saupoudrer

1. Préchauffez le four. Sélectionnez BAKE/SUPER CONVECTION/220 °C/11 min et appuyez sur start.
2. Recouvrez la plaque à four de papier sulfurisé.
3. Mettez la farine, le sucre et le sel dans le bol d'un batteur électrique muni d'un fouet plat.
4. Ajoutez la crème épaisse, la limonade et le lait et battez lentement jusqu'à ce que la pâte s'assemble.
5. Posez la pâte sur le plan de travail et pétrissez délicatement.
6. Farinez légèrement le plan de travail. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, formez des scones de 2 cm d'épaisseur. À l'aide d'une emporte-pièce de 6 cm, découpez 8 scones et déposez-les sur la plaque à four recouverte.
7. Badigeonnez chaque scone de lait.
8. Enfournez les scones et laissez cuire pendant 11 min.
9. Une fois que les scones ont refroidi légèrement, mais qu'ils sont encore chauds, saupoudrez-les de sucre glace à l'aide d'un tamis. Servir avec la crème double et la confiture.