



Scone au potimarron

PORTIONS: 8

TEMPS DE PRÉPARATION: 10 MIN

TEMPS DE CUISSON: 15 MIN

TEMPS DE POSE: 0 MIN

Ingrédients

- 250g de farine bise
- 80g de sucre complet\$1 sachet de poudre à lever
- 3 cuillères à café de cannelle
- 80g de beurre au lait cru
- 125g de purée de potimarron

Glacage:

- 25g de sucre glace
- Un peu d'eau
- 1 pointe de cannelle
- un peu de vanille

Instructions

Préchauffer le four à 200° chaleur tournante

1. Dans un bol mélanger la farine, le sucre complet, la levure et la cannelle
2. Ajouter le beurre couper en morceaux et mélanger à l'aide d'une fourchette jusqu'à ce que le mélange soit sableux
3. Creuser un puit et ajouter la purée de potimarron
4. Une fois le mélange homogène, le verser sur une plaque et étaler avec une main un cercle de 1cm d'épaisseur
5. Couper le cercle en 8 part et les espacer
6. Enfourner pour 15 minutes
7. Puis faire refroidir
8. Dans un petit bol mélanger le sucre glace, la cannelle et la vanille avec un peu d'eau
9. Faire des traits sur 4 des parts
10. Déguster



Astuces

- Vous pouvez mettre les épices que vous désirez
- Les scones se congèlent sans problème
- Le glacage est optionnel
- Vous pouvez couper les formes que vous avez envie

