



Scones aux pépites de chocolat

PAR LA BOSSUE

Pour 3 ou 4 bichons confinés

500g de crème entière liquide

500g de farine

12g de sel

12g de sucre

1 sachet de levure chimique

150g de pépites de chocolat

Mélanger toutes les poudres
Ajouter la crème petit à petit
Mélanger au robot ou à la main
Ajouter les pépites de chocolat

Une fois l'obtention d'une boule homogène un peu collante,
peser des petits boules de pâte d'environ 80g,
les déposer en quinconce sur une plaque de four pleine
recouverte de papier cuisson.

Cuire environ 20 minutes dans un four préchauffé à 180°C.

Déguster !