



Pour une douzaine de scones

1 $\frac{2}{3}$ tasse (250 g) de farine

2 $\frac{1}{2}$ c. à café de levure chimique (poudre à pâte)

3 c. à soupe de sucre

1 pincée de sel

1/4 tasse (60 g) de beurre, très froid, coupé en morceaux

1/2 tasse (50 g) de noix de coco râpée, sucrée

3/4 tasse (135 g) d'abricots secs hachés

1/2 tasse (125 ml) de lait

1 oeuf

1 c.à café d'extrait de vanille en option

Préchauffer le four à 400 F (200 C). Chemiser deux plaques à pâtisserie de papier parchemin.

Au robot culinaire, muni de la lame d'acier, mélanger la farine, la levure chimique, le sucre et le sel.

Ajouter le beurre et pulser jusqu'à ce que la préparation ressemble à du sable grossier.

Transférer la préparation dans un grand bol et incorporer les abricots séchés et la noix de coco.

Fouetter ensemble le lait, l'oeuf et la vanille.

Ajouter le liquide aux ingrédients secs et mélangez rapidement avec une cuillère en bois jusqu'à la formation d'une pâte molle. Ne pas trop travailler la pâte sinon vos scones seront durs et lèveront mal.

Déposer la pâte sur un plan de travail fariné. L'aplatir avec les mains sur une épaisseur de 2 po (5 cm).

À l'aide d'une emporte pièce de 2 po (5 cm), découper les scones puis les déposer sur les plaques à pâtisserie préparées.

Enfourner pour 15 minutes ou jusqu'à ce que le dessus des scones soit légèrement dorés.

Laisser tiédir sur une grille avant de déguster.