



Pour 8 à 10 scones

2 tasses (300 g) de farine

1 c. à soupe (15 ml) de poudre à pâte (levure chimique)

1/4 tasse (50 g) de sucre

1/2 c. à café (2,5 ml) de sel

6 c à soupe (90 g) de beurre très froid

3/4 tasse (180 ml) de ricotta

1/3 tasse (80 ml) de crème 35 %

1 barquette (170 g) de framboises fraîches

Le zeste de 2 citrons

2 c. à soupe (25 g) de sucre brut (Turbinado)

Préchauffer le four à 425 F (220 C).

Chemiser une plaque à biscuits de papier parchemin. Réserver.

Dans le bol du batteur sur socle, muni du fouet plat, combiner la farine, la poudre à pâte, le sucre et le sel.

Pendant que le batteur fonctionne, ajouter le beurre en morceaux, et mélanger jusqu'à ce que le mélange soit grumeleux.

Ajouter la ricotta et la crème 35 % et mélanger pour juste combiner.

Ajouter les framboises et le zeste des citrons et mélanger délicatement à la cuillère de bois.

Transvaser la pâte sur le comptoir fariné.

Former un disque d'environ 1 po (2,5 cm) d'épaisseur.

Puis découper à l'aide d'un emporte-pièce de 3 po (7,5 cm).

Reformer le reste de la pâte jusqu'à ce qu'elle soit toute utilisée.

Déposer sur la plaque à biscuits préparée et saupoudrer de sucre Turbinado.

Cuire 18 minutes.

Pendant ce temps, mélanger le sucre à glacer et le jus de citron.

Retirer les scones du four et verser en filet le glaçage dessus.
Laisser refroidir sur une grille avant de servir.