



≡ RECETTE SUCRÉE ≡

SCONES AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

⌚ 25 MINUTES + 1 NUIT DE REPOS

🕒 20 MINUTES

🍪 8 SCONES

INGRÉDIENTS

230 grammes de farine de petit épeautre
70 grammes de farine de coco
25 grammes de sucre de coco
+ 10 grammes pour la cuisson
5 grammes de bicarbonate de soude
70 grammes de margarine végétale
130 ml de lait de soja (ou autre lait végétal)
1 oeuf
50 grammes de pépite de chocolat noir
Une pincée de sel

PRÉPARATION

Dans le bol d'un robot ou dans un saladier, réunir les farines (ou, à défaut, remplacer par 300 grammes de farine classique), le sucre de coco, le bicarbonate et la pincée de sel. Ajouter ensuite la margarine et mélanger avec le batteur plat ou à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à obtenir une pâte sablée.

Incorporer ensuite le lait végétal et l'oeuf et bien mélanger pour obtenir une pâte homogène. Ajouter finalement les pépites de chocolat noir et mélanger grossièrement.

Découper une feuille de papier sulfurisé de +/- 25 cm carré, la déposer sur le plan de travail et la fariner légèrement. Y déposer la pâte et former un disque de 1 à 2 cm d'épaisseur. Déposer un tissu léger par-dessus et placer le tout au frigo durant une nuit.

Une fois le temps de repos écoulé, préchauffer le four à 190°C. Découper les scones en coupant simplement le disque en 8 parts égales. À l'aide d'un pinceau de cuisine, les humidifier de lait végétal. Saupoudrer ensuite du reste de sucre de coco. Enfournier finalement pour 20 minutes.

Sortir du four et laisser entièrement refroidir. Ces scones sont peu sucrés, ils seront donc bien meilleurs avec de la confiture, de la pâte à tartiner aux noisettes, du beurre d'amande, etc. Bref : ils seront meilleurs accompagnés !

