

## *Scones aux pépites de chocolat {à la farine complète}*

### *Pour 8 scones*

*250g de farine complète*

*50g de beurre*

*1 pincée de sel*

*150ml de lait*

*1 sachet de levure chimique*

*80g de pépites de chocolat*

Préchauffez le four à 180°C

Faites fondre le beurre.

Mélangez la farine et la levure, le sel et le beurre fondu. Incorporez ensuite le lait puis les pépites de chocolat et pétrissez la pâte pendant quelques secondes.

Étalez la pâte en un disque épais, découpez-le en huit parts égales, et déposez-les sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.

Enfournez à 180°C pendant 15 minutes.