***Scones au chocolat, noisettes...et pralines***

***Pour  6 scones***

250g de farine

55g de beurre

1 pincée de sel

150ml de lait

1 sachet de levure chimique

(ou 1 cuil à café bombée de bicarbonate)

50g de chocolat noir

1 cuil à café de cacao

45g de noisettes

1 petite poignée de pralines

Préchauffez le four à 180°C

Faites fondre le beurre.

Faites chauffer le lait dans une casserole, ajoutez le chocolat en morceaux et le cacao, laissez les fondre en remuant le tout avec une cuillère en bois. Quand la mélange est bien homogène, coupez le feu et incorporez le beurre coupé en morceau, remuez pour le faire fondre. Réservez.

Mélangez la farine,  la levure (ou le bicarbonate), incorporez la mélange précédant et  pétrissez la pâte jusqu'à ce qu'elle forme une boule homogène.

Pour finir incorporez les noisettes et les pralines concassées à la pâte.

Etalez la pâte pour former un disque que vous couperez en 6 parts. Déposez-les sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé et enfournez à 180°C pendant 15 minutes.