

# Easter Scones

with Crispy Bacon

60 Minutes

## Start here

Before starting, preheat the oven to 425°F. Place one stick (8 tbsp) butter in the freezer. Gather all required tools.

## Bust out

2 Baking sheets, medium bowl, measuring spoons, box grater, large bowl, parchment paper, 2 small bowls, measuring cups

## Ingredients

	4 Person
All-Purpose Flour	2 cups
Baking Powder	2 ½ tsp
Sultana Raisins	56 g
Cinnamon	1 tsp
Pumpkin Pie Spice	¼ tsp
Brown Sugar	100 g
Egg	1
Cream	237 ml
Sour Cream	3 tbsp
Bacon Strips	200 g
Icing Sugar	¼ cup
Butter*	8 tbsp
Salt *	

\* Pantry items

\*\* Cook to a minimum internal temperature of 71°C/160°F, as size may vary.

## Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

*Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.*



## Start scone batter

- Prepare a parchment-lined baking sheet.
- Add **1 cup warm water** to small bowl, then add **raisins**. Set aside.
- Whisk together **2 cups flour, cinnamon, ¼ tsp Pumpkin Pie Spice, 2 ½ tsp baking powder, ¾ tsp salt** and **4 tbsp brown sugar** together in a large bowl until combined.
- Whisk **½ cup cream, egg** and **sour cream** together in a medium bowl until combined.
- Remove **butter** from the freezer, then use the largest side of a box grater to grate **butter**.



## Bake scones and bacon

- Using a sharp knife, cut dough into 8 wedges. Brush some of the **remaining cream** over top of **scones**, then sprinkle **½ tsp** of the **remaining brown sugar** over **each scone**.
- Transfer **scones** to the prepared baking sheet.
- Bake **scones** in the **middle** of the oven until golden-brown, 15-18 min.
- Meanwhile, arrange **bacon strips** in a single layer on another parchment-lined baking sheet. Roast **bacon** in the **top** of the oven until crispy and cooked through, 8-12 min.\*\*



## Finish scone batter and bake

- Add **grated butter** to the bowl with **flour mixture**. Stir until **butter** is completely coated in **flour**.
- Add **cream mixture** to **flour mixture** and stir until a **shaggy dough** forms. (**NOTE:** The dough will look a little dry, which is normal. You can add more cream, 1 tbsp at a time, to help dough come together, if desired.) Stir in **raisins**.
- Transfer **dough** to a lightly-floured work surface, then shape **dough** into a rough 8-inch circle. (**NOTE:** Dough will be sticky. Use floured hands to help shape the dough.)



## Make glaze and serve

- Transfer baking sheet of **scones** to a wire rack to cool.
- Meanwhile, combine **icing sugar, ⅓ tsp Pumpkin Pie Spice** and **1 ½ tbsp** of the **remaining cream** in another small bowl.
- Drizzle **scones** with **spiced glaze**.
- Divide **scones** and **bacon** between plates.

# Scones de Pâques

avec bacon croustillant

60 minutes

## D'abord

Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (425 °F). Placer un bâton de beurre (8 c. à soupe) au congélateur. Rassembler tout le matériel requis.

## Matériel requis

2 plaques à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, râpe à 4 côtés, grand bol, papier parchemin, 2 petits bols, tasses à mesurer

## Ingrédients

	4 personnes
Farine tout usage	2 tasses
Poudre à pâte	2 ½ c. à thé
Raisins secs sultana	56 g
Cannelle	1 c. à thé
Mélange d'épices pour tarte à la citrouille	¼ c. à thé
Cassonade	100 g
Œuf	1
Crème	237 ml
Crème sure	3 c. à soupe
Tranches de bacon	200 g
Sucre à glacer	¼ tasse
Beurre*	8 c. à soupe
Sel*	

\* Essentiels à avoir à la maison

\*\* Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 71 °C (160°F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.

## Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

*Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soya, des sulfites, des noix et du blé.*



## Commencer la pâte à scones

- Recouvrir une plaque à cuisson de papier parchemin.
- Dans un petit bol, ajouter **1 tasse d'eau chaude** et les **raisins secs**. Réserver.
- Dans un grand bol, incorporer en fouettant **2 tasses de farine**, la **cannelle**, **¼ c. à thé de mélange d'épices pour tarte à la citrouille**, **2 ½ c. à thé de poudre à pâte**, **¾ c. à thé de sel** et **4 c. à soupe de cassonade**, jusqu'à ce que le **mélange** soit homogène.
- Dans un bol moyen, incorporer en fouettant **½ tasse de crème**, l'**œuf** et la **crème sure** jusqu'à ce que le **mélange** soit homogène.
- Retirer le **beurre** du congélateur, puis le râper à l'aide d'une râpe à 4 côtés.



## Cuire les scones et le bacon

- Couper la pâte en 8 pointes à l'aide d'un couteau tranchant. Badigeonner les **scones** du **reste** de la **crème**, puis parsemer de **½ c. à thé** du **reste** de la **cassonade**.
- Transférer les **scones** sur la plaque à cuisson préparée.
- Cuire au **centre** du four de 15 à 18 min, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
- Entre-temps, disposer les **tranches de bacon** en couche uniforme sur une autre plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. Rôtir dans le **haut** du four de 8 à 12 min, jusqu'à ce que le **bacon** soit doré et entièrement cuit\*\*.



## Terminer la pâte à scones et cuire

- Ajouter le **beurre râpé** au bol contenant le **mélange de farine**. Remuer jusqu'à ce que le **beurre** soit entièrement recouvert.
- Ajouter le **mélange de crème** au **mélange de farine**, puis remuer jusqu'à ce qu'une **pâte grossière** se forme. (**REMARQUE** : Il est normal que la pâte ait l'air un peu sèche. Au besoin, incorporer plus de crème, 1 c. à soupe à la fois, pour aider à former la pâte.) Incorporer les **raisins secs**.
- Transférer la **pâte** sur une surface de travail légèrement farinée et la former en cercle d'environ 20 cm (8 po). (**REMARQUE** : La pâte sera collante. Se fariner les mains afin de mieux former la pâte.)



## Faire le glaçage et servir

- Transférer la plaque à cuisson contenant les **scones** sur une grille et laisser refroidir.
- Entre-temps, combiner dans un autre petit bol le **sucré à glacer**, **½ c. à thé de mélange d'épices pour tarte à la citrouille** et **1 ½ c. à soupe** du **reste** de la **crème**.
- Arroser les **scones** du **glaçage aux épices**.
- Répartir les **scones** et le **bacon** dans les assiettes.