

Scones aux pépites de chocolat

Portions: 8 parts

Ingrédients

- 150 g farine de riz ou farine de blé pour les non intolérants
- 50 g farine de millet ou farine de blé pour les non intolérants
- 30 g farine de lentilles ou farine de blé pour les non intolérants
- 20 g féculé de maïs
- 1 càc gomme de guar inutile pour une version avec gluten
- 1 càc gomme de xanthane inutile pour une version avec gluten
- 5 g poudre à lever sans gluten ou levure chimique pour les non

intolérants

- 2 poignées pépites de chocolat vegan ou classique
- 40 g huile de tournesol
- 4 càs sucre vanillé
- 15 cl lait de riz ou autre lait végétal ou animal

Instructions

- Mélanger les farines, la féculé, les gommes, le sucre et les pépites de chocolat
- Ajouter l'huile puis remuer
- Ajouter le lait petit à petit jusqu'à pouvoir façonner une boule
- L'étaler en cercle et découper en 8 parts
- Faire cuire une quinzaine de minutes à 180 degré