

Scones aux pommes et au caramel

Fourrés de caramels aux pommes caramel Werther's et de pommes fraîches hachées, ces scones feuilletés au bon goût de beurre sont parfaits avec votre café du matin ou votre thé de l'après-midi.



www.werthers-original.ca

Ingrédients

Scones:

- 2 ½ tasses de farine tout usage
- 2 c. à soupe de cassonade
- 1 c. à soupe de sucre cristallisé
- 4 c. à thé de poudre à pâte
- ¾ c. à thé de sel
- ¼ de c. à thé de cannelle moulue
- Pincée de muscade moulue
- ½ tasse de beurre froid non salé, coupé en dés
- 1 pomme Granny Smith, pelée, évidée et coupée en petits dés
- 12 caramels aux pommes caramel Werther's Original de série limitée, non emballés et coupés
- 2 c. à thé de zeste de citron

Méthode

Cake:

1. Scones : Préchauffer le four à 425 °F (220 °C). Fouetter ensemble la farine, la cassonade et le sucre cristallisé, la poudre à pâte, le sel, la cannelle et la muscade. Couper le beurre dans le mélange. Mélanger avec le bout des doigts jusqu'à ce que le mélange ressemble à des miettes de la taille d'un pois. Mélanger avec les pommes coupées en dés, les caramels hachés et le zeste de citron.
2. Avec une fourchette, fouetter la crème, l'œuf et la vanille incorporer au mélange de pommes jusqu'à ce qu'il soit humide (ne pas trop travailler la pâte).
3. Démouler la pâte sur un plan de travail légèrement fariné; pétrir plusieurs fois jusqu'à ce que la pâte se rassemble. Taper délicatement pour obtenir un cercle de 8 po (20 cm) de diamètre et d'environ 1 po (2,5 cm) d'épaisseur. Couper en 8 pointes. Placer les pointes en forme de cercle sur un moule à pizza tapissé de papier sulfurisé, à environ ½ po (1 cm) de distance.
4. Avec un pinceau, badigeonner légèrement les dessus avec de la crème. Cuire au four pendant 15 à 18 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Servir chaud ou à température ambiante.
5. Filet de caramel : Entre-temps, dans une petite casserole à feu moyen doux, mélanger les caramels aux pommes et la crème; remuer pendant 5 à 8 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient fondus et lisses. Verser un filet sur le dessus de chaque scone.

Conseil:

Coupez les scones en deux et servez-les avec une bonne cuillerée de crème fouettée ou grumeleuse si vous le souhaitez.

Scones aux pommes et au caramel

Fourrés de caramels aux pommes caramel Werther's et de pommes fraîches hachées, ces scones feuilletés au bon goût de beurre sont parfaits avec votre café du matin ou votre thé de l'après-midi.



www.werthers-original.ca

Ingrédients

Scones:

- $\frac{2}{3}$ de tasse de crème à fouetter 35 %, plus une petite quantité pour badigeonner
- 1 œuf
- cuillère à thé d'extrait de vanille

Filet de caramel :

- 8 caramels aux pommes caramel Werther's Original de série limitée, non emballés
- 1 c. à soupe de crème à fouetter 35 % t

Temps de préparation : 15 minutes

Nombre de portions : 8