THE J.M. SMUCKER Co

Choux à la pizza

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
15 mins	18 mins	12	N/A

Ingredients

- 2 1/2 tasses (625 mL) farine tout usage Robin Hood®

  Robin Hood® Original All Purpose Flour

- 2 c. à thé (10 mL) de poudre à pâte
- 2 c. à thé (10 mL) de basilic séché
- 1/2 c. à thé (2 mL) de poudre d’ail
- 1/2 c. à thé (2 mL) de sel
- 1 1/4 tasses (300 mL) de lait
- 1/3 tasse (75 mL) d’huile de canola ou végétale
- 1 œuf
- 1 tasse (250 mL) de mozzarella râpée
- 1/2 tasse (125 mL) de sauce tomate
- 1/2 tasse (125 mL) de tomates hachées

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 190 °C (375 °F). Enduire d’un corps gras le moule à 12 muffins ou les chemiser de coupelles de papier.

Step 2:

Mélanger dans un grand bol la farine, la poudre à pâte, le basilic, la poudre d’ail et le sel. Ajouter le lait, l’huile et l’œuf. Remuer simplement pour mélanger les ingrédients. Ajouter les ingrédients qui restent en remuant délicatement. La pâte sera très épaisse.

Step 3:

Déposer la pâte à la cuiller dans les moules apprêtés.

Step 4:

Cuire dans un four préchauffé pendant 18 à 20 minutes ou jusqu’à ce qu’un cure-dent introduit au centre d’un muffin en ressorte propre. Servir chaud ou à température ambiante.

Images


SINCE 1909.