THE J.M. SMUCKER Co

Savoureux doigts au cheddar, oignons et bacon

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

Ingredients

- 2 tasses (500 mL) de farine tout usage Original Robin Hood®

  Robin Hood® Original All Purpose Flour

- 1 c. à table (15 mL) de poudre à pâte
- 1 c. à thé (5 mL) de sel
- 1/3 tasse (75 mL) de beurre
- 1 1/2 tasse (375 mL) de fromage cheddar, râpé
- 1/2 tasse (125 mL) d'oignon, haché finement
- 4 tranches de bacon croustillant, émiettées
- 2/3 tasse (150 mL) de lait

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 450 ºF (230 ºC). Tapisser une plaque à pâtisserie de papier parchemin.

Step 2:

Mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel dans un grand bol à mélanger.

Step 3:

Incorporer le beurre en le coupant à l'aide d'un coupe-pâte ou de deux couteaux jusqu'à l'obtention d'une texture semblable à celle de la chapelure.

Step 4:

Ajouter le fromage, l'oignon et le bacon et bien mélanger.

Step 5:

Ajouter le lait, en une seule fois, et remuer à la fourchette pour obtenir une pâte molle.

Step 6:

Renverser la pâte sur une planche farinée et pétrir de 8 à 10 fois.

Step 7:

Abaisser la pâte en un carré de 8 po (20 cm). Couper la pâte en deux en travers, puis couper 6 biscuits en forme de doigts dans chaque moitié.

Step 8:

Déposer les biscuits sur la plaque à pâtisserie préparée.

Step 9:

Faire cuire au four préchauffé de 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient légèrement dorés.

Step 10:

Servir chaud.

Images

