



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 °F (230 °C). 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

