



THE J.M. SMUCKER Co

# Biscuits au fromage au levain SherwoodMC

**Prep Time Cook Time Serves Difficulty**

10 mins 10 mins 12 N/A

## Ingredients

- 1 tasse (250 mL) de farine tout usage Original Robin Hood®

**Robin Hood®** Original All Purpose Flour

- 1 tasse (250 mL) de fromage cheddar, râpé en filaments
- 1/4 tasse (50 mL) de fromage parmesan râpé
- 2 1/2 c. à thé (12 mL) de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé (2 mL) de bicarbonate de soude
- 1/2 c. à thé (2 mL) de sel
- 1 tasse (250 mL) de culture de démarrage de levain SherwoodMC
- 1/4 tasse (50 mL) d'huile végétale

## Directions

### Step 1:

**Préchauffer** le four à 425 °F (220 °C). Tapisser une plaque à pâtisserie de papier parchemin.

### Step 2:

**Combiner** les 6 premiers ingrédients dans un bol. Bien remuer. Ajouter la culture de démarrage et l'huile. Mélanger jusqu'à ce que tous les ingrédients soient humectés. Renverser sur une surface légèrement farinée et pétrir environ 5 fois. Abaisser ou aplatir la pâte à 3/4 po (2 cm) d'épaisseur. Couper avec un emporte-pièce fariné de 2 po (5 cm). Déposer sur la plaque à pâtisserie préparée. Faire cuire au four préchauffé de 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient dorés. Laisser refroidir sur une grille.

## Images

