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

