



THE J.M. SMUCKER Co

# Petits gâteaux secs aux épinards et à la féta

**Prep Time Cook Time Serves Difficulty**

15 mins 15 mins 12 N/A

## Ingredients

- 1/2 tasse (125 mL) d'épinards cuits, bien égouttés
- 3/4 tasse (175 mL) de Lait évaporé Carnation® régulier, 2 % ou sans gras, froid
- 3 c. à table (45 mL) de vinaigre
- 2 tasses (500 mL) de farine tout usage original Robin Hood®
- 2 c. à thé (10 mL) de poudre à pâte
- 1 c. à thé (5 mL) de bicarbonate de sodium
- 1/2 c. à thé (2 mL) de sel
- 1/3 tasse (75 mL) de shortening tout végétal froid, coupé en morceaux
- 3/4 tasse (175 mL) de féta émiettée
- 1/4 tasse (50 mL) d'aneth frais, haché
- 2 c. à table (30 mL) de Lait évaporé Carnation régulier, 2 % ou sans gras
- sel casher ou gros sel (facultatif)

## Directions

### Step 1:

Préchauffer le four à 400 °F (200 °C). Chemiser de papier sulfurisé une plaque à pâtisserie.

### Step 2:

Cuire les épinards selon les indications de l'emballage. Rincer à l'eau froide et bien égoutter. Hacher les épinards. On devrait en avoir 1/2 tasse (125 ml). Réserver.

### Step 3:

**Mélanger** le lait et le vinaigre dans un petit bol. Réserver.

### Step 4:

**Mélanger** la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de sodium et le sel dans un grand bol. Ajouter le shortening et le couper jusqu'à ce qu'il forme des pois. Ajouter le lait évaporé, les épinards, la féta et l'aneth, et mélanger. Façonner une boule et pétrir la pâte avec délicatesse pour en amalgamer tous les ingrédients.

### Step 5:

**Abaissier** la pâte sur un plan de travail légèrement fariné jusqu'à former un cercle de 3/4 pouce (2 cm) d'épaisseur. Découper la pâte à l'aide d'un emporte-pièce rond de 2 pouces (5 cm). Réunir les restes de pâte et refaire la même opération. Déposer sur la plaque apprêtée. Badigeonner de 2 c. à soupe (30 ml) de lait évaporé et saupoudrer de sel.

### Step 6:

Cuire les petits gâteaux dans un four préchauffé pendant 12 à 15 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

## Images

