



CANADA AGRICULTURE
AND FOOD MUSEUM
MUSÉE DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION
DU CANADA

A FASCINATING WORLD
UN MONDE FASCINANT



Biscuits au cheddar

Ingrédients

1 $\frac{3}{4}$ tasse (475 ml) de farine tout usage
4 c. à thé (20 ml) de poudre à pâte
1 c. à soupe (15 ml) d'assaisonnement d'ail rôti et poivrons
 $\frac{1}{2}$ c. à thé (2.5 ml) de poudre d'ail
1 c. à soupe (15 ml) de sucre blanc
 $\frac{1}{2}$ c. à thé (2.5 ml) de sel
 $\frac{1}{4}$ tasse (60 ml) de beurre froid, coupé en cubes
1 tasse (250 ml) de lait
1 tasse (250 ml) de fromage cheddar râpé

Préparation

Préchauffer le four à 425°F (220°C). Dans un grand bol, mélanger la farine, la poudre à pâte, l'assaisonnement, le sucre et le sel. Ajouter le beurre aux ingrédients secs. Mélanger à l'aide d'un mélangeur à pâtisserie jusqu'à ce que le mélange ait une texture de chapelure. Ajouter le lait et le fromage cheddar et mélanger jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Déposer la pâte sur une tôle à biscuits graissée en utilisant une cuillère à crème glacée. Cuire pendant 10 minutes. Bon appétit!

Donne 30 biscuits