

Craquelins au cheddar

- Les petits craquelins au cheddar tout bon et facile à faire



Ingrédients :

- 1 tasse et demie (375 ml) de fromage cheddar râpée
- 4 cuillères à soupe de beurre non salé à température pièce
- 3/4 de tasse (190 ml) de farine
- 1/2 cuillère à thé de sel
- 1/2 cuillère à thé de flocons de cayenne
- 1 cuillère à soupe de lait

Préparation :

1. Préchauffer le four à 350 °F (175 °C).
2. Placer tous les ingrédients dans le mélangeur, sauf le lait, et appuyer sur PULSE pour environ 20 secondes.
3. Ajouter le lait et appuyez jusqu'à ce que vous obtenez une belle boule.
4. Fariner légèrement votre espace de travail et rouler la boule de fromage jusqu'à ce que vous obteniez une épaisseur d'environ 1/8 de pouce.
5. Coupez avec un bon couteau en carré d'environ 1 pouce.
6. Tapissez une plaque à cuisson d'une feuille de papier parchemin.
7. Mettre les morceaux sur la plaque à cuisson en les espaçant légèrement.
8. Faire cuire pendant 12 à 15 minutes.
9. Laissez refroidir et manger.

10. Se conserve au réfrigérateur.

“ *Plus besoin de s'acheter des Méli-Melo juste pour les craquelins au fromage... Faites vos propres petits craquelins maison! C'est bon bon bon :)*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)