



THE J.M. SMUCKER Co

Biscuits des anges légers comme une plume

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

1 hr 15 mins 13 mins 44 N/A

Ingredients

- 1 boîte (354 mL) de lait évaporé **Carnation®** sans gras

Lait écrémé évaporé sans gras

- 1/2 tasse (125 mL) de jus de citron ou de vinaigre
- 1 sachet (environ 2 1/4 c. à thé / 11 mL) de levure sèche
- 1/2 tasse (125 mL) d'eau chaude (105 °F - 115 °F / 50 °C - 56 °C)
- 5 tasses (1,2 L) de farine tout usage **Robin Hood®**
- 1/4 tasse (50 mL) de sucre
- 1 c. à table (15 mL) de poudre à pâte
- 1 c. à thé (5 mL) de bicarbonate de soude
- 1 c. à thé (5 mL) de sel
- 1/2 tasse (125 mL) de shortening tout végétal

Directions

Step 1:

Combiner le lait évaporé et le jus de citron. Réserver.

Step 2:

Faire dissoudre la levure dans 1/2 tasse (125 ml) d'eau chaude pendant 5 minutes.

Step 3:

Combiner la farine, le sucre, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel dans un grand bol. Couper le shortening avec un coupe-pâte ou 2 couteaux jusqu'à l'obtention d'une texture granuleuse. Ajouter le mélange de levure et le mélange de lait évaporé au mélange de farine. Mélanger jusqu'à ce que les ingrédients secs soient à peine humectés. Couvrir et réfrigérer pendant 1 heure.

Step 4:

Préchauffer le four à 425 °F (218 °C). Tapisser une plaque à pâtisserie de papier parchemin.

Step 5:

Pétrir la pâte sur une surface enfarinée, environ 5 fois. Abaisser la pâte à 1/2 po (1,2 cm) d'épaisseur et couper les biscuits avec un emporte-pièce de 2 po (5 cm). Déposer sur la plaque à pâtisserie préparée.

Step 6:

Faire cuire au four préchauffé de 12 à 13 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient bien dorés.

Lorsqu'on coupe des biscuits, on doit presser sur l'emporte-pièce sans le tourner, car ceci scellera les extrémités et les biscuits ne lèveront pas comme ils doivent.

Ajouter de la ciboulette hachée et du fromage râpé pour faire changement.

Images

