



Recettes pour enfants

Croquantes Au Cheddar

Yabba-dabba-delicieux!

Voici ce qu'il te faut:

2 tasses(500 mL)	de farine tout-usage
4 c. á thà (20 mL)	levure chimique
1 c. á thà (5 mL)	de sel
1/3 de tasse (75 mL)	de beurre
1-1/2 tasses (375mL)	de cheddar râpé
1 tasse (250 mL)	de lait

Voici ce qu'il faut faire:

Combiner la farine, la levure chimique et le sel dans un grand bol. Y couper le beurre avec un mélangeur à pâtisserie ou deaux couteaux pour obtenir un mélange grumelleux. Incorporer le fromage. Ajouter le lait en une seul fois, en remuant pour faire une pâte molle. Déposer de cuillérées de pâte sur une plaqua pâtisserie non graissée. Enfourner à 400°F (200°C) pendant 15 à 20 minutes, ou jusqu'à ce que les friandises soient légèrement dorées. Servir tiède.

Donne environ 12 friandise.

Bronto Burger
Pizzas De Fête
Lamelles De Poulet Croquantes
Fromaroni
Salade Sauterie
Croquantes Au Cheddar
Punch Aux Pierres Fruitées
Velouté Dent De Tigre
Sucettes Glaciales
Nids De Ptérodactyles