

RECETTE

Petits pains fromage



Four **425 °F**

Préparation **20 minutes**

Cuisson **10-15 minutes**

Donne **10-12 pains**

Ingrédients

- 2 t. farine
- 1 c. à table poudre à pâte
- 1 pq de fromage à la crème 250g
- ½ t. lait
- fromage râpé ou sésame (facultatif)

Préparation

1. Dans un bol, mélanger les 2 premiers ingrédients.
2. Couper le fromage à la crème dans la farine jusqu'à ce que la préparation soit granuleuse.
3. Ajouter du lait et remuer jusqu'à ce que la pâte se tienne bien.
4. Étendre la pâte $\frac{3}{4}$ " épais sur une surface enfarinée. Former des boules en ajoutant fromage râpé et sésame au centre de la boule de pâte.
5. Cuire au four à 425 °F durant 10-15 minutes environ

Référence

Merci Catherine Bernard!