

Biscotti all'aglio e formaggio

Ingredienti

Per 8 biscotti

4 cucchiaini di burro non salato, sciolto 50 g di margarina fusa

1 tazza di farina multiuso 125 g di farina

1 cucchiaino di zucchero semolato 1 cucchiaino di zucchero

1 cucchiaino di lievito in polvere 1 cucchiaino di lievito in polvere (bicarbonato di sodio)

1/4 cucchiaino di bicarbonato di sodio

1/2 cucchiaino di sale 1/2 cucchiaino di sale

1/4 cucchiaino di aglio in polvere 1/4 cucchiaino di aglio in polvere

1/2 tazza di latticello 120 ml di yogurt

1 tazza di formaggio cheddar grattugiato (granuloso)

110 g di formaggio cheddar grattugiato grosso

Preparazione

1. Preriscaldare il forno a 230°C (450F) e rivestire una teglia con carta da forno
2. In una ciotola capiente, sbatti insieme la farina, lo zucchero, il bicarbonato di sodio, il lievito, il sale e l'aglio.
3. In una ciotola separata sbatti insieme il burro leggermente raffreddato con il latticello (va bene se il composto sembra arricciato)
4. Versare il composto di latticello nel composto di farina e mescolare fino a quando non sarà ben combinato. Non mescolare troppo: renderà i biscotti densi e più duri)
5. Aggiungi il formaggio cheddar
6. Usa una paletta da sogno per far cadere la pastella sulla teglia, distanziando almeno 2 pollici l'uno dall'altro.
7. Cuocere per 12 minuti o fino a doratura

8. Servire caldo