

# *Biscotti a gocce di aglio e formaggio*

## *Ingredienti*

Per 8 biscotti a goccia

4 cucchiaini di burro non salati, sciolti da 50 G Margarina

1 tazza di farina interamente in purpous 125 g di farina

1 cucchiaino di zucchero granulato 1 cucchiaino di zucchero

1 cucchiaino di cottura in polvere 1 cucchiaino di lievito chimico (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 c.c. D in polvere

1/2 tazza di latticello 120 ml di yogurt

1 tazza di formaggio a forma di formaggio grattugiato affilato (brandelli spessi)

110 g di formaggio grattugiato spesso

## *Preparazione*

1. Preriscaldamento del forno 450F (230 ° C) e rivestire una teglia con carta pergamena
2. In una ciotola capiente, sbatti la farina, lo zucchero, la soda, il rimpicciolo di polvere, il sale e l'aglio.
3. In una ciotola separata sbattere insieme il burro leggermente raffreddato in latticello (va bene se il composto sembra arricciato)
4. Per la miscela di latticello in miscela di farina e mescolare fino a quando non viene combinato. Non Overmix: renderà i biscotti densi e dura)
5. Aggiungi il cheddar
6. Usa una paletta per il dream di ghiaccio per far cadere la pastella sulla teglia, distanziando almeno 2 "di distanza.
7. Cuocere per 12 minuti o fino a doratura marrone
8. Servire caldo