

Buttermilk Biscuits

Bake at 450°F(230°C) for 10-15 minutes or until golden brown

- 2 cups flour
- 3 teaspoon baking powder
- 1/2 teaspoon baking soda
- 1/2 salt
- 1/4 cup shortening
- 3/4 cup buttermilk

*큰 볼에 밀가루, 베이킹 파우더, 베이킹 소다, 소금 넣어 섞는다.

*여기에 쇼트닝을 넣어 손컷트기로 (혹은 주걱으로 잘 섞어 준다)
자르듯이 반죽 한다.

*여기에 버터밀크를 넣는다.

*반죽을 한 다음, 밀대로 밀어 동그랗게 모양 찍는다

*이때 두께는 1/2 inch 정도로 한다.

*동그란 모양 2개 서로 붙여서 오븐에 넣어 굽는다.

*10개 정도의 비스킷이 만들어 진다.

-1 cup buttermilk 만드는 방법-

1 cup milk + 1 tablespoon lemon juice or vinegar.