

Petits pains au fromage

- ❖ 1 tasse de farine de blé
- ❖ 1 tasse de farine tout-usage
- ❖ ¼ de tasse de sucre
- ❖ 1 c. table de poudre à pâte
- ❖ ½ c. thé de bicarbonate de soude
- ❖ ½ c. thé de sel
- ❖ 1 ½ tasse de fromage cheddar râpé
- ❖ 2 œufs
- ❖ 1 tasse de yogourt nature
- ❖ ¼ de tasse de beurre fondu
- ❖ ½ tasse de carotte râpée

Dans un grand bol, mélangez les farines, le sucre, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude, le sel et le fromage.

Dans un autre bol, mélanger les œufs, le yogourt, et le beurre.

Déposer les ingrédients humides dans les ingrédients secs.

Ne pas trop remuer.

À l'aide d'une cuillère à crème glacée, répartir le mélange sur la plaque de cuisson.

Cuire environ 18 minutes à 400°