

www.lavidaesdulce.net

Los Biscuit son como un Scone pero en vez de ser ingleses son de USA, son unos pancitos deliciosos que se deshacen en la boca. En general se hacen más salados que dulces y los combinan con diferentes especies. Esta vez yo los hice con queso cheddar.

Se usan para el desayuno o un rico brunch, a mí me encantan para aperitivo, con una rica pasta de cualquier queso, una mermelada de cebolla, un rico pebre quedan absolutamente deliciosos, solos son una delicia pero acompañados son aun mejor.

Esta receta es muy simple, tiene un ingrediente que se llama buttermilk, no se asusten, se hace de manera muy simple, es solo mezclar leche con limón, así que nada de asustarse.

En mi casa los aman y se los comen al desayuno con palta, lo que es importante es que se tienen que comer calientes o tibios, recién salidos del horno son como un sueño de delicia, increíblemente perfectos, suaves y deliciosos.

Biscuit de Queso Cheddar

2 tazas de harina

2 cucharaditas de polvo de hornear

3/4 cucharadita de sal

1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio

6 cucharadas (3/4 taza) de mantequilla fría picada en cubos

3/4 taza más 2 cucharadas de buttermilk (4 cucharaditas de jugo limón y una taza de leche, dejar reposar 10 min.)

1 taza de queso cheddar rallado

1 cucharadita de azúcar

Precaliente el horno a 200 grados C, preparar dos bandejas que puedan ir al horno con una placa de silicona o papel mantequilla y aceite en spray, reservar.

En un bol grande, mezclar la harina, el polvo de hornear, la sal, el bicarbonato de sodio y el queso cheddar. Agregar las 6 cucharadas de mantequilla y deshacer con un tenedor o dos cuchillos formando una especie de arena. Agregar el buttermilk, revolver bien y formar una masa suave.

Poner sobre el meson con harina y amasar solo para juntar bien, uslerrear y dejar la masa de 2,5 centímetros de grosor, cortar los biscuit con un cortador redondo de galletas de 6 centímetros de diámetro aproximadamente, poner los biscuits en la bandeja reservada. Pincelar con un poco de buttermilk y hornear de 15 a 18 minutos, hasta que estén dorados, servir calientes.