

Mini Cheddar and Chive Biscuits

with Smoked Paprika

25 Minutes

Start here

Before starting, preheat the oven to 400°F. Wash and dry all produce.

Bust out

Baking sheet, large bowl, measuring spoons, parchment paper, small bowl, whisk

Ingredients

	4 Person
Breakfast Baking Mix	150 g
Cheddar Cheese, shredded	½ cup
Sour Cream	1
Chives	7 g
Smoked Paprika-Garlic Blend	½ tsp
Egg	1
Milk*	
Salt and pepper*	

* Pantry items

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



1 Prep and make biscuit batter

- Thinly slice **chives**.
- To a large bowl, add **Breakfast Baking Mix** and ½ **tsp Smoked Paprika-Garlic Blend**. Season with ¼ **tsp salt** and ¼ **tsp pepper**, then whisk to combine.
- In a small bowl, add **sour cream, egg** and 3 ½ **tbsp milk**, then whisk to combine.



3 Bake mini biscuits

- Double-line a baking sheet with parchment paper.
- Using two spoons, dollop **batter** into **16 equal-sized biscuits** onto the prepared baking sheet.
- Bake in the **middle** of the oven for 10-12 min, until golden and a toothpick inserted into the centre comes out clean.



2 Finish biscuit batter

- Add **milk mixture** to the bowl with the **dry ingredients**, then stir until just combined.
- Add **chives** and **cheese**, then stir gently to incorporate.



4 Finish and serve

- Allow **biscuits** to cool on the baking sheet for 5 minutes before transferring to a serving dish. (**TIP:** Biscuits are best served warm with a pat of butter on top!)

Minis scones au cheddar et à la ciboulette

avec paprika fumé

25 minutes

D'abord

Avant de commencer, préchauffer le four à 200 °C (400 °F). Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, grand bol, cuillères à mesurer, papier parchemin, petit bol, fouet

Ingrédients

	4 personnes
Mélange à pâte tout usage	150 g
Cheddar, râpé	½ tasse
Crème sure	1
Ciboulette	7 g
Mélange paprika fumé et ail	½ c. à soupe
Œuf	1
Lait*	
Sel et poivre*	

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soya, des sulfites, des noix et du blé.



1 Préparer et faire la pâte à scones

- Émincer la **ciboulette**.
- À un grand bol, ajouter le **mélange à pâte tout usage** et **½ c. à thé** du **mélange paprika fumé et ail**. Assaisonner de **¼ c. à thé** de **sel** et **¼ c. à thé** de **poivre**, puis bien mélanger en fouettant.
- À un petit bol, ajouter la **crème sure**, l'**œuf** et **3 ½ c. à soupe** de **lait**, puis bien mélanger en fouettant.



3 Cuire les minis scones

- Couvrir une plaque à cuisson de deux feuilles de papier parchemin.
- À l'aide de deux cuillères, diviser la **pâte** en **16 scones de taille égale** et les disposer sur la plaque préparée.
- Cuire au centre du four de 10 à 12 min, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre.



2 Finir la pâte scones

- Ajouter le **mélange de lait** au bol contenant les **ingrédients secs**, puis remuer jusqu'à ce que le tout soit combiné.
- Ajouter la **ciboulette** et le **fromage**, puis mélanger doucement.



4 Terminer et servir

- Laisser les **scones** refroidir sur la plaque pendant 5 min avant de les transférer dans un plat de service. (**CONSEIL** : Les scones sont meilleurs lorsqu'ils sont servis chauds avec du beurre!)