

# Scooby Crok... ... au fromage



Pour une quarantaine de biscuits :

200 g de farine de blé semi complète

(ici, avec céréales)

100 g de fromage râpé

4 CS d'huile (style Isio 4)

2 CS de graisse de canard

Eau (4 à 5 CS environ) pour ajuster la consistance

\*\*\*\*\*

- Mettre les ingrédients (sauf l'eau) dans le bol d'un robot (robot pâtissier, mixeur ou Thermomix... Au choix!) et mélanger le tout, jusqu'à obtenir une pâte à consistance sableuse et non pâteuse.

*On peut bien sûr faire tout ça à la main, mais c'est beaucoup plus fatigant !!!*

- Ajuster avec quelques cuillères d'eau (en les ajoutant une par une), si nécessaire.
- Former une boule avec la pâte et la laisser reposer au moins 1 heure, au frais.
- Préchauffer le four à 180°.
- Sortir la pâte du frigo et l'abaisser sur une épaisseur de 5 mm environ. A l'aide d'un emporte-pièces, former les biscuits et les disposer sur une plaque recouverte de papier cuisson.
- Enfourner pour 10 à 12 minutes. Les biscuits doivent être dorés et encore légèrement mou. Ils durcissent en refroidissant.
- Appeler Scooby et lui demander de goûter, une fois qu'ils sont bien froids !!!

*Ces biscuits se gardent bien 1 à 2 semaines, dans une boîte métallique.*

