

# LE BANNOCK

\*

# BANNOCK

## LES INGRÉDIENTS

- 1 tasse de farine
- 1 ½ (un et demi) cuillères à café de poudre à pâte
- ½ (un demi) de cuillère à café de sel
- ¼ (un quart) de tasse de beurre
- 1/3 (un tier) de tasse de lait

## LES MATERIAUX

- un bol
- une tasse à mesurer
- des cuillères à mesurer
- deux couteaux ou un coupe-pâtisserie
- un rouleau
- un tôle (plaque) de biscuits

## LA PRÉPARATION

### ÉTAPE 1

Ouvrir le four à 425°F (215°C)

Recette de base: Tamiser les trois premiers ingrédients ensemble, puis couper le beurre dedans. Mix the first 3 ingredients together. Then cut in the butter with a pastry blender or two knives.

### ÉTAPE 2

Ajouter du lait en mélangeant *jusqu'à* obtenir une pâte malléable. Pétrir 10 secondes sur une surface légèrement enfarinée; abaisser à 3/4 de pouce avec le rouleau.

Add the milk and mix into a dough. Knead the dough for 10 seconds then place on a lightly floured counter or table and roll out to ¾ inch / 2cm thick with a rolling pin.

### ÉTAPE 3

Découper en petit formes carrés. Cut into small square shapes.

### ÉTAPE 4

Disposer sur des tôles graissées, en les espaçant bien..Place on greased sheets, well spaced out.

### ÉTAPE 5

Cuire au four à 425°F (215°C) de 10 à 12 minutes.

Cook for 10-12 minutes (until the tops spring back when gently depressed with one finger).

## INGREDIENTS

- 1 cup flour
- 1 ½ teaspoons of baking powder
- 1 ½ teaspoon of salt
- ¼ cup butter
- 1/3 cup of milk

## MATERIALS

- a bowl
- a measuring cup
- measuring spoons
- two knives or a pastry cutter
- a rolling pin
- a baking tray

## INSTRUCTIONS