



THE J.M. SMUCKER Co

# Choux à la pizza

**Prep Time Cook Time Serves Difficulty**

15 mins 18 mins 12 N/A

## Ingredients

- 2 1/2 tasses (625 mL) farine tout usage Robin Hood®

**Robin Hood®** Original All Purpose Flour

- 2 c. à thé (10 mL) de poudre à pâte
- 2 c. à thé (10 mL) de basilic séché
- 1/2 c. à thé (2 mL) de poudre d'ail
- 1/2 c. à thé (2 mL) de sel
- 1 1/4 tasses (300 mL) de lait
- 1/3 tasse (75 mL) d'huile de canola ou végétale
- 1 œuf
- 1 tasse (250 mL) de mozzarella râpée
- 1/2 tasse (125 mL) de sauce tomate
- 1/2 tasse (125 mL) de tomates hachées

## Directions

### Step 1:

**Préchauffer** le four à 190 °C (375 °F). Enduire d'un corps gras le moule à 12 muffins ou les chemiser de coupelles de papier.

### Step 2:

**Mélanger** dans un grand bol la farine, la poudre à pâte, le basilic, la poudre d'ail et le sel. Ajouter le lait, l'huile et l'œuf. Remuer simplement pour mélanger les ingrédients. Ajouter les ingrédients qui restent en remuant délicatement. La pâte sera très épaisse.

### Step 3:

**Déposer** la pâte à la cuiller dans les moules apprêtés.

### Step 4:

**Cuire** dans un four préchauffé pendant 18 à 20 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent introduit au centre d'un muffin en ressorte propre. Servir chaud ou à température ambiante.

## Images

