

## GALETTES À LA CITROUILLE

### Ingrédients :

- 1 ¼ tasse (150 g) de farine de blé entier
- ½ c. à thé (2,5 ml) de bicarbonate de soude
- 1 tasse (90 g) de flocons d'avoine à cuisson rapide
- ½ c. à thé (2,5 ml) de poudre à pâte (levure chimique)
- 1/3 tasse (75 g) de beurre ramolli
- 1/3 tasse (60 g) de cassonade
- 1/3 tasse (65 g) de sucre
- 1 œuf battu
- ½ c. à thé (2,5 ml) de cannelle
- ½ c. à thé (2,5 ml) de vanille
- ¼ c. à thé (1,25 ml) de gingembre moulu
- 1 tasse (260 g) de purée de citrouille\*
- ½ tasse (65 g) de canneberges séchées
- ½ tasse (75 g) de graines de citrouille

### Préparation

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C).
2. Dans un bol, mélanger la farine avec le bicarbonate de soude, les flocons d'avoine et la poudre à pâte.
3. Dans un autre bol, fouetter le beurre avec la cassonade et le sucre jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse.
4. Ajouter l'œuf, la cannelle, la vanille, le gingembre et la purée de citrouille dans le bol contenant la préparation au beurre. Remuer.
5. Incorporer graduellement les ingrédients secs en alternant avec les canneberges et les graines de citrouille.
6. Façonner des galettes en utilisant environ 30 ml (2 c. à soupe/ *j'ai mis 1 c. à soupe*) de préparation pour chacune d'elles.
7. Déposer les galettes sur une plaque de cuisson tapissée d'une feuille de papier parchemin en les espaçant de 2 po (5 cm). (*Bien étendre la pâte- elle ne s'étend pas à la cuisson*)
8. Cuire au four de 10 à 12 minutes. (*14 min pour moi*) Retirer du four et laisser tiédir sur une grille.

**Rendement :** 12 galettes (*j'ai obtenu 54 petites galettes d'1 c. à soupe/ 15 ml*)

**\*Note :** voir recette « [purée de citrouille maison](#) »

**Source :** Les recettes de Caty

<http://www.lesrecettesdecaty.com/fr/recettes/collations/galettes-a-la-citrouille/>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le vendredi 26 octobre 2018

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2018/10/galettes-la-citrouille.html>