

Galettes à la citrouille

Bedon Gourmand

Ingrédients

- 1 1/4 tasse de farine de blé entier
- 1/2 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1 tasse de flocons d'avoine à cuisson rapide
- 1/2 c. à thé de poudre à pâte
- 1/3 de tasse de beurre ramolli
- 1/3 de tasse de sucre de canne brut
- 2 c. à soupe de sirop d'érable
- 1 oeuf battu
- 1/2 c. à thé de cannelle
- 1/2 c. à thé de vanille
- 1/4 de c. à thé de gingembre moulu
- 1 tasse de purée de citrouille
- 1/2 tasse de canneberges séchées
- 1/2 tasse de graines de citrouille

Préparation

1. Préchauffer le four à 350F (180C).
2. Dans un bol, mélanger la farine avec le bicarbonate de soude, les flocons d'avoine et la poudre à pâte.
3. À l'aide du batteur électrique, fouetter le beurre avec le sucre de canne et le sirop d'érable jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse.
4. Ajouter l'oeuf, la cannelle, la vanille, le gingembre et la purée de citrouille dans le bol contenant la préparation au beurre. Mélanger.
5. À l'aide d'une cuillère en bois, incorporer graduellement les ingrédients secs en alternant avec les canneberges et les graines de citrouille.
6. Tapisser une plaque de cuisson de papier parchemin. À l'aide d'une cuillère à crème glacée, former des boules en utilisant environ 2 c. à soupe de pâte pour chacune d'elles. Déposer les boules sur la plaque en les espaçant de 5 cm. Cuire au four de 10 à 12 minutes.
7. Retire du four et laisser tiédir sur une grille. Ces galettes se conservent à température ambiante.

Préparation: 20 minutes

Cuisson: 10 minutes

Quantité: 12

Source: Galettes, muffins & pains - Les plaisirs gourmands de Caty