

Biscuits à la citrouille

(Francine)

Ingrédients :

½ tasse de beurre ou margarine
1½ tasse de sucre brun tassé
2 gros œufs
1 tasse de citrouille écrasée
1 c. à thé de vanille
1 c. à thé de zeste de citron
1 c. à thé de jus de citron
2½ tasses de farine
3 c. à thé de poudre à pâte
1 c. à thé de sel
1 c. à thé de cannelle
½ c. à thé de gingembre
½ c. à thé de quatre-épices
¼ c. à thé de clou de girofle
1 tasse de noix hachées



Préparation :

1. Chauffer le four à 375 F.
2. Mettre le beurre en crème avec le sucre brun. Ajouter les œufs battus, la citrouille, la vanille, le zeste et le jus de citron.
3. Tamiser ensemble la farine, la poudre à pâte, le sel, les épices et y ajouter les noix.
4. Mettre ensemble les deux mélanges.
5. Sur une tôle graissée, laisser tomber la pâte par cuillerée (1 c. à table) à 2 pouces de distance.
6. Cuire 12 à 15 minutes (3 douzaines)