

Biscuits à la citrouille, pépites de chocolat et avoine

Bedon Gourmand

Ingrédients

- de sucre
- 3/4 tasse de cassonade
- 3/4 tasse de margarine (j'ai pris du beurre)
- 1 c. à thé de jus de citron
- 1 c. à thé de vanille
- 1 oeuf
- 2 1/2 tasses de farine
- 1 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1 c. à thé de cannelle
- 1/2 c. à thé de sel
- 2 tasses de flocons d'avoine
- 2 tasses de purée de citrouille
- 1 tasse de pépites de chocolat

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 °F.
2. Mettre en crème la margarine, le sucre et la cassonade.
3. Ajouter le jus de citron, la vanille et l'oeuf. Bien mélanger.
4. Mélanger ensemble la farine, le bicarbonate de soude, la cannelle, le sel et les flocons d'avoine.
5. Ajouter graduellement au premier mélange et alternant avec la purée de citrouille.
6. Ajouter les pépites de chocolat.
7. Mettre par cuillerées sur des plaques à biscuits graissées.
8. Cuire de 9 à 13 minutes (13 minutes pour moi).

Préparation: 15 minutes

Cuisson: 13 minutes

Portions: 40 biscuits

Source: [Recettes du Québec](#)