

Beignes au pain d'épices & glaçage au fromage à la crème (cuits au four)

Pour 15 beignes:

Beignes:

- 2 tasses de farine tout usage non blanchie
- 1 1/2 c. à thé de poudre à pâte
- 1/4 c. à thé de sel
- 1/4 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1/2 c. à thé de cannelle
- 1/4 c. à thé de gingembre
- 1/4 c. à thé de muscade
- 1/8 c. à thé de clou de girofle
- 1/2 tasse de beurre, fondu
- 1 tasse de cassonade, légèrement tassée
- 2 gros oeufs
- 2 c. à soupe de mélasse de fantaisie
- 1 c. à thé d'extrait de vanille pur
- 1 tasse de purée de citrouille non sucrée maison ou du commerce

Glaçage au fromage à la crème:

- 3/4 tasse de fromage à la crème (à la température ambiante)
- 2 c. à soupe de crème sure
- 1/4 c. à thé d'extrait de vanille pur
- 1 1/2 tasse de sucre en poudre
- 2 pincées de cannelle
- Bonbons au sucre pour décorer (facultatif)

Beignes:

Préchauffer le four à 400 F.

Dans un bol, mélanger la farine, la poudre à pâte, le sel, le bicarbonate de soude et les épices.

Dans un grand bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre le beurre et la cassonade pendant 1 minute ou jusqu'à onctuosité.

Ajouter les oeufs et continuer de battre pour les incorporer. Ajouter la mélasse, la purée de citrouille et la vanille et mélanger.

Ajouter graduellement le mélange sec et mélanger délicatement à l'aide d'une cuillère en bois, tout juste pour humecter le tout.

Répartir le mélange dans un moule à beigne en silicone, en remplissant chaque cavité au 3/4.

Déposer le moule sur une plaque à cuisson. Cuire au four 14 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre d'un beigne, en ressorte propre.

Laisser tiédir quelques minutes avant de démouler. Laisser refroidir complètement sur une grille, avant de glacer.

Glaçage:

Dans un bol, à l'aide d'un batteur électrique, mélanger le fromage à la crème, la crème sure et la vanille. Ajouter le sucre en poudre graduellement et la cannelle et continuer de mélanger doucement, jusqu'à l'obtention d'un glaçage bien lisse et onctueux.

Tremper les beignes, un à la fois, dans le glaçage et déposer sur une grille. Décorer avec des bonbons au sucre, si désiré. Laisser reposer sur la grille, le temps que le glaçage fige.

(Auteure: Kat - Douceurs au palais)