

# Biscuits à la citrouille

Bedon Gourmand

## Ingrédients

- 1 1/4 tasse (315 ml) de farine
- 1/2 c. à thé (2 ml) de cannelle
- 1/4 c. à thé (1 ml) de sel
- 1/2 c. à thé (2 ml) de muscade
- 1 pincée de gingembre
- 1 1/2 c. à thé (7 ml) de poudre à pâte
- 1/2 tasse (125 ml) de raisins secs
- 1/4 tasse (60 ml) de beurre
- 1/2 tasse (125 ml) de cassonade
- 1 oeuf
- 3/4 tasse (180 ml) de purée de citrouille

## Préparation

1. Préchauffer le four à 400°F (200°C).
2. Mélanger la farine avec la cannelle, le sel, la muscade, le gingembre et la poudre à pâte.
3. Ajouter les raisins secs et mélanger.
4. Dans un bol, défaire le beurre en crème.
5. Ajouter la cassonade et l'oeuf. Bien battre.
6. Incorporer la purée de citrouille.
7. Ajouter la farine et bien mélanger.
8. Déposer la pâte par petites cuillerées sur une plaque à pâtisserie beurrée, en espaçant celles-ci de 2.5 cm (1 po).
9. Faire cuire les biscuits de 8 à 10 minutes dans la partie supérieure du four.
10. Les retirer de la plaque et les laisser refroidir sur un linge propre.

Préparation: 20 minutes

Cuisson: 10 minutes

Quantité: 35

Source: Qu'est-ce qu'on mange volume 3