BISCUITS À LA CITROUILLE

MUSÉE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION DU CANADA – CANADA AGRICULTURE AND FOOD MUSEUM

Emplacement du programme : En ligne

Remplissez votre cuisine d'une merveilleuse odeur de potiron, de cannelle et de noix de muscade en préparant ces biscuits moelleux.

Ingrédients

- ½ tasse (125 ml) beurre, à la température ambiante
- ½ tasse (125 ml) sucre blanc
- ½ tasse (125 ml) cassonade, bien tassée
- ¼ tasse (60 ml) mélasse
- ¼ tasse (60 ml) lait
- 1 oeuf
- 1 tasse (250 ml) de purée de citrouille en boîte
- 2 tasses (500 ml) de farine tout usage
- 1 c. à thé (5 ml) de bicarbonate de soude
- 1 ½ c. à thé (7,5 ml) de cannelle moulue
- ¼ c. à thé (1 ml) de muscade moulue

Préparation

1. Préchauffer le four à 375 F (190 C).
2. Dans un grand bol, battre ensemble le beurre et le sucre afin d'obtenir un mélange crémeux.

3. Ensuite y ajouter la mélasse et les œufs. Battre le tout encore une fois.
4. Incorporer la purée de citrouille au mélange.
5. Dans un autre bol, tamiser ensemble la farine, le bicarbonate de soude, la cannelle et la muscade moulue.
6. Ajouter graduellement le mélange de farine au mélange crémeux et y incorporer le lait.
7. Battre le tout en faisant attention de ne pas trop mélanger.
8. Déposer le mélange en cuillerées sur des plaques à biscuits graissées.
9. Faire cuire environ 10 à 12 minutes.
10. Laisser tiédir sur la plaque quelques minutes puis transférer sur une grille.

Donne environ 24 biscuits.