

Biscuits à la courge

N'hésitez pas à remplacer la purée de citrouille par de la courge musquée, butternut ou buttercup. Il est également possible d'en faire une combinaison.

Ingrédients

½ tasse de beurre
1 ¼ tasse de cassonade
2 œufs
1 ½ tasse de purée de citrouille (ou courge)
2 ½ tasses de farine
1 c. à table de poudre à pâte
1 c. à thé de cannelle (au goût)
½ c. à thé de muscade
½ c. à thé de sel
¼ c. à thé de poudre de gingembre
1 tasse de raisins secs ou canneberges séchées
1 tasse de noix hachées

Préparation

À l'aide d'un batteur électrique, battre le beurre jusqu'à consistance lisse et crémeuse.

Ajouter graduellement le sucre pour obtenir un mélange léger.

Ajouter la purée de citrouille et les œufs préalablement battus.

Dans un autre bol, mélanger la farine, la poudre à pâte, la cannelle, la muscade, le sel et le gingembre.

Incorporer les ingrédients secs à la première préparation et bien mélanger.

Ajouter les raisins et les noix.

Disposer la pâte par petites cuillerées sur une plaque à biscuits.

Faire cuire au four à 375°F pendant 15 minutes.