



CPE

Chez tante Juliette



Titre : Biscuits à la citrouille

Ingrédients :

- 1 tasse de citrouille en purée
- 1 tasse Cassonade tassée
- ½ tasse de beurre fondu
- 1 Oeuf
- 2 tasses Farine blanche tout usage
- 1/4 tasse de flocon d'avoine
- 1 c. à thé de soda
- 1 pincé de sel
- 1/4 Tasse de pépite de chocolat

Méthodes :

Positionner la grille du four au plus haut. Préchauffer le four conventionnel à 375 C . Recouvrir les plaques à biscuits de papier parchemin. Réserver. Dans un grand bol, mélanger les flocons d'avoine, la farine, la cassonade et le soda. Réserver. Dans un autre grand bol, à l'aide d'un fouet, battre l'oeuf. Incorporer graduellement le beurre, la purée de citrouille, les pépites de chocolat. Incorporer graduellement les ingrédients secs aux ingrédients humides et mélanger afin d'obtenir une pâte homogène. Éviter de trop brasser. À l'aide d'une cuillère à crème glacée de 60 ml, façonner les boules de pâte et répartir également sur les plaques à biscuits.

Cuire au four conventionnel pendant environ 20 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient dorés.

Astuces :

