

Biscuits à la Citrouille

Ingrédients :

- ½ tasse d'huile
- 1 ¼ tasse de cassonade
- 2 Oeufs battus
- 2 ½ tasse de farine tout usage
- 1 cuillère à thé de poudre à pâte
- 1 cuillère à thé de cannelle
- 1 cuillère à thé de muscade
- 1 cuillère à thé de gingembre
- 1½ cuillère à thé de sel
- 1 ½ tasse de purée de citrouille
- 1 tasse de raisins secs
- 1 tasse de noix de Grenoble hachées.



Préparation

1. Mélanger l'huile, la cassonade et les oeufs.
2. Tamiser les ingrédients secs et les incorporer au mélange précédent en alternant avec la purée de citrouille.
3. Ajouter les raisins secs et les noix.
4. à la cuillère sur une tôle légèrement graissée.
5. Cuir au four à 375°F (190°C) de 12 à 20 minutes selon la grosseur.