



MUSÉE DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION
DU CANADA

BISCUITS À LA CITROUILLE

Ingrédients

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

Préparation

Préchauffer le four à 375°F (190°C).

Dans un grand bol, battre ensemble le beurre et le sucre afin d'obtenir un mélange crémeux. Ensuite y ajouter la mélasse et les œufs. Battre le tout encore une fois. Incorporer la purée de citrouille au mélange.

Dans un autre bol, tamiser ensemble la farine, le bicarbonate de soude, la muscade et la cannelle.

Ajouter graduellement le mélange de farine au mélange crémeux et y incorporer le lait.

Battre le tout en faisant attention de ne pas trop mélanger.

Déposer le mélange en cuillerées sur des plaques à biscuits graissées. Faire cuire environ 12 minutes.

Laisser refroidir. Donne environ 3 douzaines.