



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

A FASCINATING WORLD  
UN MONDE FASCINANT



# BISCUITS SANDWICH « WHOOPIE » À LA CITROUILLE

## Ingrédients

½ tasse (125 ml) de beurre, ramolli  
1 tasse (250 ml) de cassonade  
2 c. à thé (10 ml) d'extrait de vanille  
1 oeuf  
1 tasse (250 ml) de purée de citrouille  
¼ tasse (60 ml) de babeurre  
2 1/3 tasses (575 ml) de farine tout usage  
1 c. à thé (5 ml) de poudre à pâte  
1 c. à thé (5 ml) de bicarbonate de soude  
1 c. à thé (5 ml) de cannelle  
½ c. à thé (2,5 ml) de muscade  
¼ c. à thé (1 ml) de gingembre moulu  
¼ c. à thé (1 ml) de clou de girofle moulu  
¼ c. à thé (1 ml) de sel

## Glaçage au fromage à la crème

¼ tasse (125 ml) de beurre, ramolli  
½ tasse (125 ml) de fromage à la crème  
½ c. à thé (2,5 ml) d'extrait de vanille  
4 ½ tasses (1125 ml) de sucre en poudre  
¼ c. à thé (1 ml) de cannelle

## Étapes

Préchauffer le four à 375°F (190°C). Tapisser une grande plaque à biscuits de papier parchemin ou graisser une plaque à biscuits « Whoopie ». Dans un grand bol, battre le beurre, la cassonade et l'extrait de vanille jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Ajouter l'oeuf et battre jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Dans un autre bol, mélanger la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude, la cannelle, la muscade, le gingembre, le clou de girofle et le sel. Incorporer les ingrédients secs au mélange de beurre. Ajouter la purée de citrouille et le babeurre aux ingrédients et bien mélanger. À l'aide d'une petite cuillère, déposer la pâte sur la plaque à biscuits. Cuire au four environ 8 à 10 minutes. Déposer les biscuits sur des grilles et laisser refroidir. Répartir le glaçage au fromage à la crème entre 2 biscuits pour faire un sandwich et bon appétit!

Donne 12 sandwichs « whoopie » ou 24 mini sandwichs « whoopie »