

Les biscuits à la citrouille d'Halloween de Sa Mère



Les biscuits à la citrouille d'Halloween de Sa Mère

Tous droits réservés © 2017 Isabelle Anne Messier

ISBN: 9781979341349



Bonjour les enfants !
Ici Sa Mère.



Vous êtes-vous déjà demandé quoi faire avec votre citrouille après l'Halloween ?

Eh bien, voici une délicieuse idée :
cuisinez des
biscuits à la citrouille !



Avant de commencer la recette, demandez à un adulte de vous aider.

Tout d'abord, il faut avoir de la pulpe de citrouille cuite.

Vous pouvez aussi prendre de la citrouille en conserve.

Voici comment faire cuire votre citrouille :

1. Préchauffez le four à 180 ° Celsius (350 ° Fahrenheit)
2. Coupez-la en deux
3. Ôtez les pépins et les filaments qui les retiennent
4. Placez les deux moitiés de citrouille vidées sur une plaque recouverte de papier sulfurisé (la pelure vers le haut)
5. Mettez les deux moitiés au four environ quarante-cinq minutes à une heure, selon la grosseur de la citrouille. (Vous pouvez mettre les graines de citrouille en même temps sur une autre plaque pour les faire griller !)
6. Laissez la citrouille refroidir, puis détachez la pulpe avec une cuillère.
7. Si vous avez trop de citrouille, vous pouvez utiliser les restes pour faire un bon potage. Miam ! Miam !



Voici les ingrédients
dont vous aurez
besoin pour la
recette...



2 tasses de
farine de blé complet
ou intégral



1 c. à thé (5 ml)
de **levure chimique**
(aussi appelée
poudre à pâte)



**1 c. à thé (5 ml)
de sel**



– 1 ½ c. à thé (7,5 ml)
de **cannelle**
(ou de casse)

– ¼ de c. à thé
(1,25 ml ou une pincée)
de **clou de girofle**

– ½ c. à thé (2,5 ml)
de **muscade**

– ½ c. à thé (2,5 ml)
de **gingembre**

(Note : vous pouvez remplacer toutes ces épices par 2 à 3 c. à thé d'épices à citrouille ou d'épices indiennes à *chai*.)



**½ tasse (175 ml)
d'huile de coco
fondue ou de
margarine fondue**



**$\frac{3}{4}$ de tasse (190 ml)
de cassonade**



**1 c. à table (15 ml)
d'extrait de vanille**



**1 tasse (250 ml)
de purée de citrouille**



**½ tasse (125 ml)
de raisins secs**

Étapes de préparation de la recette



Préchauffez le four
à 180 ° Celsius
(350 ° Fahrenheit)



Recouvrez une
plaque d'un
papier sulfurisé
(papier
parchemin)



Mettez la farine, le sel, la levure chimique et les épices dans un grand bol.



Mélangez ces
ingrédients avec
une cuillère.



Dans un second bol, mélangez l'huile de noix de coco
(ou la margarine) et le sucre.



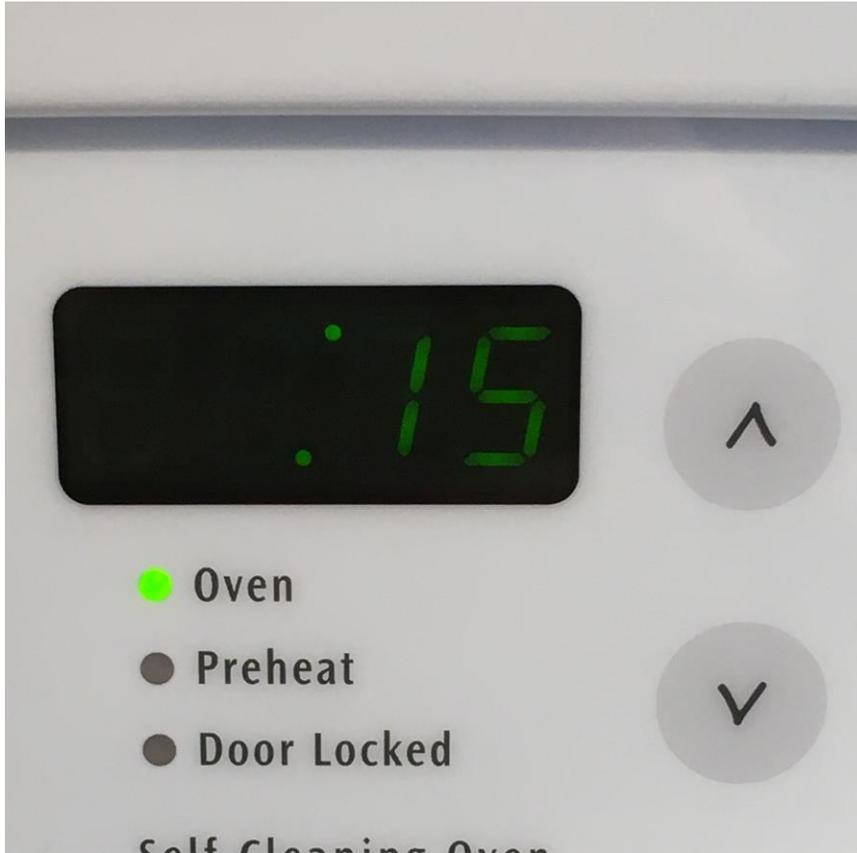
Ajoutez l'extrait de vanille, la citrouille et les raisins,
puis mélangez à nouveau.



Combinez ensuite le contenu des deux bols ensemble. Ne brassez pas trop ! Assurez-vous seulement que le tout soit assez homogène.



Formez vos biscuits à l'aide de deux cuillères à soupe et déposez-les sur la plaque recouverte de papier parchemin.



Enfournez les biscuits et laissez-les cuire de 15 à 20 minutes, selon la consistance que vous désirez.

(Plus les biscuits cuiront longtemps, plus ils seront durs.)



Profitez de ce
temps d'attente
pour laver votre
vaisselle !



Lorsque le temps est écoulé, demandez à un adulte de retirer les biscuits du four.

Attendez au moins cinq minutes avant d'y goûter ! Sinon, vous risquez de vous brûler !



Et voilà !
Bon appétit !

Vous ne savez pas quoi faire de votre citrouille d'Halloween? Régalez-vous avec la recette des biscuits à la citrouille de Sa Mère!

