

BISCUIT À LA CITROUILLE

1. Dans un bol mélanger :
3/4 tasse d'huile
1 1/4 tasse cassonade
2 œufs
1 tasse de citrouille crue râpée
1 cuil. à thé vanille
 2. Dans un autre bol mélanger :
2 tasses farine
1 cuil. à thé de poudre à pâte
1/2 cuil. à thé de soda (bicarbonate de soude)
1 cuil. à thé de canelle
1/2 cuil. à thé de sel
1/2 cuil à thé de chaque :
(muscade, tout épice, clou girofle)
 3. Mélanger le contenu des deux bols ensemble
 4. Ajouter au mélange :
1 tasse de raisins secs
1 tasse de pépites de chocolat
1/2 tasse de dattes hachées
1/2 tasse de noix ou graines de tournesol
 5. Faire en galette et cuire à 350 F environ 12 minutes ou jusqu'à cuit.
-