

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.
-