

# Biscuits à la citrouille



## Ingrédients:

½ tasse de beurre  
1 ¼ tasse de sucre de canne  
2 œufs  
1 ½ tasse de purée de citrouille  
1 c. à table de poudre à pâte  
½ c. à thé de sel  
1 c. à thé de cannelle  
½ c. à thé de muscade  
¼ c. à thé de gingembre  
1 tasse de raisins  
2 ½ tasses de farine tamisée

## Préparation :

Préchauffer le four à 375°F.  
Crémier le beurre, ajouter le sucre, la purée de citrouille et les œufs battus.  
Tamiser la farine avec les autres ingrédients secs.  
Incorporer à la première préparation.  
Ajouter les raisins.  
Disposer par petites cuillerées sur une plaque.  
Cuire environ 15 minutes.