

Meilleure Recette De Biscuits À La Citrouille Et Aux Pépites De Chocolat Comment Faire Un Biscuit À La Citrouille Et Aux Pépites De Chocolat

Content

Il est à nouveau temps pour un autre blog amusant animé par ma douce amie (et incroyable cuisinière et pâtissière) Michaela de An Affair From the Heart. Cette tournée bizarre du vendredi est une édition d'automne où vous trouverez de nombreuses recettes délicieuses et copieuses à [préparer](#) cette saison. Laissez la pâte à biscuits ramollir légèrement avant de la ramasser (surtout si vous avez laissé la pâte reposer toute la nuit!). Prélevez 1 ½ cuillères à soupe de pâte à biscuits aux pépites de chocolat et à la citrouille et roulez-la en boule dans vos mains. J'aime utiliser une [petite cuillère](#) à biscuits pour qu'ils soient tous de la même taille. Je m'appelle Lauren, maman de quatre enfants et amoureuse de la bonne cuisine.

Elle adore cuisiner et recevoir sa famille et ses amis, et elle croit que servir un bon repas est l'une des meilleures façons de montrer à quelqu'un que vous tenez à lui. Martha est une cuisinière autodidacte qui adore lire des livres de cuisine et essayer de nouvelles recettes. Après une carrière de plusieurs décennies dans les affaires et le marketing en ligne, elle dirige désormais A Family Feast à plein temps. Ses spécialités sont la pâtisserie, les desserts, les légumes et les plats de pâtes. Bienvenue sur mon blog et ma cuisine ! Vous trouverez des recettes délicieuses, faciles et (surtout) saines, [Coconut Secret](#) food suppliers ([cbdoilnewyork.com's website](#)) au dîner aux desserts !

Farines

Vous pouvez rôtir puis réduire en purée la chair d'une citrouille fraîche, mais assurez-vous de choisir une citrouille plus petite, comme une citrouille au sucre ou à tarte. Ces grosses citrouilles sculptées n'ont presque aucune saveur. Pensez également à retirer l'excès d'eau de votre purée.

Je veux vous aider à apporter des [recettes mémorables](#) à la maison de votre famille! Dans un bol moyen, mélanger la purée de citrouille, le sucre, l'huile végétale, l'extrait de vanille et l'œuf. Fouetter ensemble jusqu'à ce que le tout soit combiné. Sur Home Cooked Harvest, vous trouverez un [assortiment](#) de recettes familiales, de recettes saines et de nombreuses friandises également! Incorporez les pépites de chocolat avec une cuillère en bois ou une spatule en caoutchouc. Assurez-vous que les pépites de chocolat sont bien mélangées à la pâte à biscuits.

Biscuits Aux Pépites De Chocolat Et À L'avoine Et À La Citrouille

Préchauffer le four à 350 degrés F. Puis graisser la ou les plaques à pâtisserie. Dans un bol de taille moyenne, ajouter la farine, le bicarbonate de soude, la levure chimique, les épices pour tarte à la citrouille et le sel – bien mélanger.

Si c'est une question que vous posez souvent, répondez à notre bref quiz et nous vous recommanderons une recette préférée que vous adorerez. Si vous réalisez cette recette, n'hésitez pas à me le faire savoir ! Laissez une note sur cette recette ci-dessous et laissez un commentaire, prenez une photo et taguez-moi sur Instagram avec Vous trouverez ici des recettes faciles et des idées de repas en semaine préparées avec de vrais ingrédients, avec des photos et des vidéos étape par étape. Fouetter ensemble jusqu'à ce que le tout soit combiné.

Ajoutez la purée de citrouille au mélange de beurre et remuez bien. Ajoutez ensuite le reste du mélange sec et remuez jusqu'à ce que tout soit bien mélangé. Incorporer les [pépites de chocolat](#).

Dans un grand bol, mélanger la farine, la levure chimique, le bicarbonate de soude, la cannelle, les épices de citrouille et le sel. N'hésitez pas à mélanger des pacanes hachées, des noix ou des raisins secs à la pâte. Préchauffer le four à 350°F (177°C). Tapisser plusieurs plaques à pâtisserie de papier sulfurisé.

Ventes De Farine De Boulangerie

Versez le mélange de farine et mélangez jusqu'à ce qu'il le tout soit presque combiné. C'est plus simple avec une spatule, mais vous pouvez utiliser un mixeur si vous préférez. Si vous réalisez cette recette, n'hésitez pas à me le faire savoir ! Laissez une note sur cette [recette ci-dessous](#) et laissez un commentaire, prenez une photo et taguez-moi sur Instagram avec

S'ils sont correctement conservés dans un contenant hermétique, ils dureront environ deux semaines à température ambiante. Bienvenue sur mon blog et ma cuisine ! C'est plus simple avec une spatule, mais vous pouvez utiliser un mixeur si vous préférez. Dans un bol de taille moyenne, ajouter la farine, le bicarbonate de soude, la levure chimique, les épices pour tarte à la citrouille et le sel – bien mélanger. Ajoutez lentement le mélange de farine à la pâte à la citrouille, en mélangeant jusqu'à ce que tout soit homogène – ne mélangez pas trop.

Si c'est une question que vous posez souvent, répondez à notre bref quiz et nous vous recommanderons une recette préférée que vous adorerez. Nous aimons manger, voyager, cuisiner et manger encore ! S'ils sont correctement conservés dans un contenant hermétique, ils dureront environ deux semaines à température ambiante. Vous pouvez les conserver bien moelleux en plaçant un morceau de pain dans le récipient avec eux.

From: <https://wiki.fux-eg.org/> - **wiki-fux**

Permanent link: https://wiki.fux-eg.org/doku.php?id=meilleu_e_ecette_de_biscuits_a_la_cit_ouille_et_aux_pepites_de

Last update: **2024/03/25 12:17**

