



Whoopies pie d'automne (style pumpkin spice!)

[DESSERTS - RECETTES](#)



NOMBRE DE PORTION : 7 WHOOPIES

TEMPS DE PRÉPARATION : 45 MIN

TEMPS DE CUISSON : 10-12 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

Recette et texte par [Nathalie Labelle](#), collaboratrice de Cinq Fourchettes

Pour le biscuit:

- 100 g ($\frac{1}{2}$ tasse) de margarine à l'huile d'olive ou beurre
- 105 g ($\frac{2}{3}$ tasse) de cassonade
- 1 œuf
- 120 g ($\frac{1}{2}$ tasse) de purée de citrouille ou tout autre courge
- 305 g ($2\frac{1}{2}$ tasses) de farine*
- 190 ml ($\frac{3}{4}$ tasse) de babeurre **
- 1 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1 c. à thé de poudre à pâte (levure chimique)
- 1 c. à thé comble de cannelle
- $\frac{1}{2}$ c. à thé de gingembre
- $\frac{1}{2}$ c. à thé de muscade
- $\frac{1}{4}$ c. à thé de clou de girofle

*J'utilise de la farine de blé entier à pâtisserie mais la blanche fonctionne aussi.

** Lorsque je n'ai pas de babeurre, j'utilise du yaourt nature et de l'eau. Je remplis la tasse à la moitié de yaourt et j'ajoute de l'eau pour l'autre moitié. Je préfère ça au lait et vinaigre mais c'est un truc que vous pouvez faire aussi.

Glaçage au fromage à la crème

- 55 g (¼ tasse) de fromage à la crème
- 60 g (¼ tasse) de beurre
- 220 g (2 tasses) de sucre glace
- 1 c. à thé d'extrait de vanille ou les graines d' ½ gousse de vanille (*si vous êtes pur et dur, ajouter un peu de votre mélange d'épices de citrouille en remplacement*)

Il est important que tous les ingrédients soient "température pièce".

Battre tous les ingrédients. Vous pourrez le tartiner avec un couteau ou utiliser une poche à douille. Ce glaçage doit être réfrigéré.

Préparation

1. Préchauffer le four à 350°F (170°C).
2. Battre la margarine, la cassonade et l'œuf. Ajouter la purée de citrouille.
3. Dans un autre bol, mélanger les ingrédients secs.
4. Verser le mélange sec au premier mélange en alternant avec le babeurre.
5. Vous pouvez utiliser la cuillère à crème-glacée pour faire 14 boules identiques et les écraser un peu à la cuillère ou encore mettre le mélange dans une poche à douille et faire des ronds de grosseurs identiques.
6. Enfourner. Les biscuits sont prêts quand en piquant avec un cure-dent vos biscuits, il en ressort propre. 10 minutes environ, tout dépend de votre four.
7. Laisser refroidir.
8. Ils sont déjà bons de cette façon, en galette bien tendre mais vous pouvez y ajouter ce glaçage pour en faire un biscuit plus gourmand.
9. Les galettes se congèlent sans le glaçage.