

recette sucrée

COOKIES POTIMARRON-CANNELLE (PUMPKIN SPICE COOKIES)

⌚ 15 minutes

🕒 15 minutes

🍪 12 cookies

Ingredients

Les cookies

40 g de margarine végétale
55 g de sucre rapadura
45 g de sirop d'érable
150 g de purée de potimarron
100 g de farine d'amande
90 g de flocons d'avoine réduits en farine
1 cc. d'extrait de vanille liquide
2 cc. de cannelle
1 cc. de noix de muscade
1 cc. de bicarbonate de soude
Une pincée de sel

Le glaçage

50 g de sucre en poudre
25 g de fromage frais nature
1 sachet de sucre vanillé
15 g de lait végétal
15 g de sirop d'érable

Préparation

Commencer par passer les flocons d'avoine à sec au mixeur pour les réduire en une fine farine. En outre, si la purée de potimarron n'est pas encore prête, il suffit de cuire à la vapeur (ou à l'eau bouillante) +/- 200 grammes de potimarron cru, puis de le réduire en purée au mixeur.

Dans un saladier ou dans le bol d'un robot, battre au fouet la margarine végétale avec le sucre et l'extrait de vanille liquide. Ajouter la purée de potimarron et mélanger à nouveau.

Incorporer ensuite la cannelle, la noix de muscade, la farine d'amande, les flocons d'avoine réduits en farine ainsi que la bicarbonate. Ajouter la pincée de sel et bien mélanger, jusqu'à obtenir une pâte homogène. Il est également possible d'ajouter des raisins secs, des pépites de chocolat, des noix ou autre ingrédient surprise maintenant.

Préchauffer le four à 180 degrés.

Prélever une cuillère à soupe de pâte et former une boule avec les mains. La déposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et l'aplatir délicatement. Recommencer l'opération pour obtenir entre 10 et 12 cookies.

Enfourner pour 15 minutes. Une fois le temps de cuisson écoulé, sortir du four et laisser complètement refroidir.

Pendant que les cookies refroidissent, préparer le glaçage. Dans un bol, mélanger tous les ingrédients ensemble et battre au fouet jusqu'à obtenir un liquide homogène. Le placer ensuite dans une poche à douille et laisser reposer au frais 30 minutes.

Glacer les cookies froids en traçant quelques traits sur la surface de chaque cookie. Replacer 15 minutes au frigo afin de «fixer» le glaçage. Déguster ensuite à tout moment de la journée.

Les cookies se conservent jusqu'à 5 jours au frais, dans un contenant hermétique.

