

Pumpkin Spice Snickerdoodles

with Creamy Hot Chocolate

35 Minutes

Start here

Before starting, remove 8 tbsp butter from the fridge and set aside in a warm place to soften. Preheat the oven to 350°F.

Bust out

Baking sheet, medium bowl, shallow dish, measuring spoons, large bowl, parchment paper, whisk, large pot

Ingredients

	4 Person
Pumpkin Pie Spice Mix	2 tsp
Baking Powder	1 tsp
Baking Soda	¼ tsp
All-Purpose Flour	1½ cups
Egg	1
Brown Sugar	100 g
White Sugar	200 g
Milk	474 ml
Cocoa Powder	¼ cup
Butter*	8 tbsp
Salt*	

* Pantry items

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



Start snickerdoodle dough

- Add **3 tbsp white sugar** and **1 tsp Pumpkin Pie Spice Mix** to a shallow dish, then stir to combine.
- Add **flour, baking powder, ¼ tsp baking soda, ½ tsp salt** and **remaining Pumpkin Pie Spice Mix** to a medium bowl, then whisk to combine.
- Add **softened butter, brown sugar** and **6 tbsp white sugar** to a large bowl, then beat using an electric hand mixer or wooden spoon until combined and a bit fluffy, 2-3 min. Add **egg** and beat until combined.



Bake cookies and make hot chocolate

- Bake on the **top** and **middle** rack of the oven, rotating halfway through, until puffed and lightly golden-brown around the edges, 10-16 min.
- Meanwhile, in a large pot, combine **milk, cocoa powder** and **remaining sugar**.
- Heat over medium, whisking occasionally, until mixture is smooth, 5-6 min.



Finish snickerdoodles

- Add **flour mixture** to **butter mixture**, then stir until combined and no floury streaks remain.
- Scoop into **1 ½ tbsp sized mounds** and roll into smooth balls using the palms of your hands. (**NOTE:** You should have 14-16 cookies.)
- Roll **each ball** in **pumpkin spice sugar mixture**, then place on a parchment-lined baking sheet, spaced 2 inches apart. (**NOTE:** Use 2 baking sheets if needed to fit all of the cookies.)



Finish and serve

- Remove **snickerdoodles** from the oven and let cool on the baking sheet for 2 min before transferring to a wire rack to cool completely.
- When ready to serve, bring **hot chocolate** to a simmer over medium-high heat.
- Divide **hot chocolate** between mugs.
- Serve **pumpkin spice snickerdoodles** alongside.

Biscuits aux épices pour tarte à la citrouille

avec chocolat chaud crémeux

35 minutes

D'abord

Avant de commencer, retirer du frigo 8 c. à soupe de beurre et laisser ramollir à température ambiante. Préchauffer le four à 175 °C (350 °F).

Matériel requis

Plaque à cuisson, bol moyen, assiette creuse, cuillères à mesurer, grand bol, papier parchemin, fouet, grande casserole

Ingrédients

	4 personnes
Mélange d'épices pour tarte à la citrouille	2 c. à thé
Poudre à pâte	1 c. à thé
Bicarbonate de soude	¼ c. à thé
Farine tout usage	1 ½ tasse
Œuf	1
Cassonade	100 g
Sucre blanc	200 g
Lait	474 ml
Cacao en poudre	¼ tasse
Beurre*	8 c. à soupe
Sel*	

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.



Commencer la pâte à biscuits

- Dans une assiette creuse, ajouter **3 c. à soupe de sucre blanc** et **1 c. à thé de mélange d'épices pour tarte à la citrouille**, puis bien mélanger.
- Dans un bol moyen, ajouter la **farine**, la **poudre à pâte**, **¼ c. à thé de bicarbonate de soude**, **½ c. à thé de sel** et le **reste du mélange d'épices pour tarte à la citrouille**, puis bien mélanger en fouettant.
- Dans un grand bol, ajouter le **beurre ramolli**, la **cassonade** et **6 c. à soupe de sucre blanc**, puis battre de 2 à 3 min à l'aide d'un batteur électrique ou d'une cuillère en bois, jusqu'à ce que le mélange soit homogène et aéré. Ajouter l'**œuf** et battre jusqu'à ce que le mélange soit homogène.



Cuire les biscuits et faire le chocolat chaud

- Cuire dans le **haut** et au **centre** du four de 10 à 16 min, en interchangeant les plaques à cuisson, jusqu'à ce que les **biscuits** soient gonflés et dorés sur les côtés.
- Entre-temps, combiner dans une grande casserole le **lait**, le **cacao en poudre** et le **reste du sucre**.
- Chauffer à feu moyen de 5 à 6 min, en fouettant à l'occasion, jusqu'à ce que le mélange soit lisse et homogène.



Terminer les biscuits

- Ajouter le **mélange de farine aux ingrédients humides**, puis remuer jusqu'à ce que la **pâte** soit homogène et qu'il ne reste plus de traces de farine.
- À l'aide des paumes des mains, former à partir du **mélange** des **boules lisses de 1 ½ c. à soupe**. (REMARQUE : Cela produira de 14 à 16 biscuits.)
- Rouler **chaque boule** dans le **mélange de sucre et d'épices pour tarte à la citrouille**, puis les placer sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, en les espaçant de 5 cm (2 po). (REMARQUE : Utiliser 2 plaques à cuisson, au besoin.)



Terminer et servir

- Retirer les **biscuits** du four et laisser refroidir sur la plaque à cuisson pendant 2 min avant de les transférer sur une grille pour qu'ils refroidissent complètement.
- Au moment du service, porter le **chocolat chaud** à légère ébullition à feu moyen-élevé.
- Répartir le **chocolat chaud** dans les tasses.
- Servir les **biscuits aux épices pour tarte à la citrouille** en accompagnement.