

Cookies amande banane & chocolat



www.audalacuisine.com

✓ Ingrédients

(pour 20 cookies) :

- 200 g de purée d'amande
- 150 g de sucre complet
- 1 œuf
- 100 g de céréales crunchy
- 250 g de farine
- 2 bananes écrasées
- 200 g de pépites de chocolat
- ½ sachet de levure chimique
- 1 pointe de sel



✓ Préparation :

Préchauffer le four à 180°C.

Dans un saladier mélanger la purée d'amande avec le sucre. Ajouter l'œuf, puis la farine, les céréales crunchy, le sel, et la levure. Bien mélanger. On obtient une pâte sableuse. Incorporer les bananes écrasées et les pépites de chocolat. Bien mélanger de nouveau jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Disposer des petits tas de pâtes sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé et enfourner pour 10 à 15 min.

Décoller les cookies de la plaque de cuisson et laisser refroidir sur une grille avant de déguster.

www.audalacuisine.com