

Recette Express : Cookies Banane & Avoine

Informations pratiques

- Temps de préparation : 10 minutes
- Temps de cuisson : 12 à 15 minutes
- Portions : 10 à 12 cookies
- Difficulté : Très facile

Ingrédients nécessaires

- 2 bananes bien mûres (avec des taches noires)
- 150g de flocons d'avoine (gros ou petits)
- 30g de pépites de chocolat noir
- 1/2 cuillère à café de cannelle en poudre (optionnel)
- 1 pincée de sel

Étapes de préparation

- Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6) et recouvrez une plaque de cuisson de papier sulfurisé.
- Dans un saladier, écrasez les bananes à l'aide d'une fourchette jusqu'à obtenir une purée homogène.
- Ajoutez les flocons d'avoine, la cannelle et le sel. Mélangez bien le tout.
- Incorporez délicatement les pépites de chocolat à la préparation.
- Formez des petites boules avec la pâte et déposez-les sur la plaque en les aplatissant légèrement avec le dos d'une cuillère.
- Enfournez pendant 12 à 15 minutes jusqu'à ce que les bords soient légèrement dorés.
- Laissez refroidir sur une grille avant de déguster.

Conseils de conservation

- Conservez les cookies dans une boîte hermétique à température ambiante pendant 3 jours.
- Pour plus de croquant, ajoutez une poignée de noix concassées ou d'amandes effilées.
- Utilisez des bananes très mûres pour un résultat naturellement plus sucré et moelleux.