

Cookies Banane & Avoine : Recette Express

Informations générales

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

Ingrédients nécessaires

- 2 bananes bien mûres
- 150g de flocons d'avoine
- 1 cuillère à café de cannelle en poudre (optionnel)
- 50g de pépites de chocolat noir ou de raisins secs
- 1 pincée de sel

Étapes de préparation

- Préchauffez votre four à 180°C (th. 6) et tapissez une plaque de cuisson avec du 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 la pincée de sel. Mélangez bien le tout.
- Incorporez les pépites de chocolat ou les raisins secs à la préparation.
- Formez des petits tas de pâte sur la plaque et aplatissez-les 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 et variantes

- Conservez les cookies dans une boîte hermétique à température ambiante pendant 3 jours.
- Pour une version plus croquante, ajoutez une poignée de noix ou d'amandes concassées.
- Utilisez des bananes très mûres (avec des taches noires) pour un résultat naturellement plus sucré et fondant.