



Cookies moelleux bananes Et flocons d'avoine

Préparation : 10 min | Cuisson : 10-15 minutes | Temps total : 20-25 minutes

Ingrédients pour 9-10 cookies :

- 2 bananes (environ 150g)
- 25g de sucre (si vos bananes sont bien mures, vous pouvez ne pas en mettre)
- 2 c.à.s de beurre de cacahouètes
- 130g de flocons d'avoine
- 25g de poudre d'amandes (j'ai mixé des amandes pour la recette)
- 1 c.à.s de levure chimique
- 1 c.à.c de vanille en poudre
- 1/2 c.à.c de cannelle
- 1/4 de c.à.c de sel



Ajouts possibles :

50g de chocolat noir en morceaux

40g de noix en morceaux (ou amandes, noisettes, pistaches, ...)

Vous pouvez ajouter ce que vous voulez dans la pâte : fruits secs (raisins, baies de goji, abricots sec - dattes - figues - en morceaux, myrtilles, ... un choix illimité :)

Préparation :

1/ Préchauffez le four à 180°C.

2/ Dans le bol de votre robot, mettez des morceaux de bananes, le sucre, le beurre de cacahouètes, la vanille, la cannelle et le sel. Mixez.

3/ Ajoutez les flocons d'avoines, la poudre d'amandes et la levure chimique. Mixez à nouveau jusqu'à ce que la pâte se forme.

4/ Ajoutez le reste des ingrédients : morceaux de chocolat, noix, ou autres puis mélangez.

5/ Divisez la pâte en 9-10 cookies en fonction de votre plaque de cuisson. Aplatissez les cookies avant d'enfourner dans le four pendant 10-15 minutes.

6/ Une fois dorés, sortir les cookies du four. Laissez refroidir 3-4 minutes avant de les mettre sur une grille pour 5 minutes supplémentaires si vous voulez les manger encore un peu chaud :)

Bon appétit !