

BRIOCHETTES AUX PÉPITES DE CHOCOLAT (POUR 8 PORTIONS)



LES INGRÉDIENTS

- 180 g de farine
(possibilité d'utiliser de la farine semi complète)
- 1 banane (environ 120 g)
- 200 g de fromage frais (type cottage cheese ou Saint Moret mais réalisable aussi avec du fromage blanc)
- 1/2 sachet de poudre à lever
- 100 g de pépites chocolat noir (ou chocolat en plaquette haché)



LES CONSEILS DE JULIE

- Rapide à réaliser.
- Peut se cuire également à la vapeur si on ne possède pas de four



LE PLUS DE LA RECETTE

- Recette adaptée aux enfants de moins de 3 ans car sans sucres rapides ajoutés.
- Recette sans œufs pour les allergies



LES ÉTAPES DE LA RECETTE

- Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6).
- Épluchez la banane et écrasez-la à la fourchette dans un grand bol jusqu'à obtenir une purée lisse. Cette purée de banane apportera de la douceur et de l'humidité à la pâte.
- Dans un autre bol, mélangez la farine, la poudre à lever. Mélangez bien pour bien répartir la levure.
- Ajoutez les 200 g de fromage frais à la purée de banane. Mélangez bien jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Cela va apporter de la texture et de l'onctuosité à votre pâte.
- Incorporez les ingrédients secs (farine + levure) au mélange de banane et de fromage frais. Mélangez délicatement à l'aide d'une spatule jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène, mais sans trop la travailler pour éviter que le cake ne devienne trop dense.
- Incorporez les pépites de chocolat à la pâte. Mélangez doucement pour répartir uniformément les pépites sans les faire fondre.
- Sur une feuille papier sulfurisé, disposez 8 petits tas de pâte à l'aide de deux cuillères à soupe.
- Enfournez le four préchauffé et laissez cuire pendant environ 40 minutes. Vérifiez la cuisson en insérant une lame de couteau au centre du cake : elle doit ressortir propre ou légèrement humide.
- Une fois la cuisson terminée, laissez refroidir dans le moule pendant 10 minutes.
- Démoulez-le et laissez-le refroidir complètement sur une grille avant de le découper.