

# COOKIES BANANE CHOCOLAT

## (POUR 12 PORTIONS)



### À VOS TÉMOIGNAGES

- C'est avec plaisir que nous attendons les photos de vos réalisations par mail : [projet-alimentaire@alesagglo.fr](mailto:projet-alimentaire@alesagglo.fr)
- Pour tout besoin d'information utilisez aussi cette adresse mail.



### LES ÉTAPES DE LA RECETTE

- Préchauffer le four à 160°C
- Écraser les bananes dans un grand saladier à l'aide d'une fourchette jusqu'à obtenir une pâte.
- Ajouter le reste des ingrédients et bien mélanger.
- Laisser reposer au frais 30 min.
- Préchauffer le four à 180°C.
- À l'aide d'une cuillère à glace, former 16 boules de pâte en forme de cookie et les déposer sur une plaque recouverte de papier cuisson puis, les aplatir pour leur donner la forme et la taille de cookie souhaitées.
- Enfourner et cuire pendant 15 min.
- Sortir les cookies du four et les laisser refroidir complètement avant de les déguster.



### LES INGRÉDIENTS

- 200g de flocons d'avoine sans gluten
- 2 bananes mûres écrasées
- 125g de beurre de cacahuète ou d'arachide

#### Ingrédients optionnels

- 2 c-à-s de sirop d'érable
- ½ c-à-c de fleur de sel
- ½ c-à-c d'extrait de vanille
- 50 à 100g de grosses pépites de chocolat
- 45g de cranberries séchées
- 25g de noix de pécan



### LES PLUS DE LA RECETTE

- Ces cookies sont sans huile, sans œuf, sans produit laitier, sans gluten, sans sucre ajouté et n'en sont pas moins simplement délicieux ! Pour encore plus de gourmandise, ajouter des pépites de chocolat noir, des cranberries, des noix de pécan hachées... Un vrai bonheur ! Vous pouvez aussi ajouter une pincée de fleur de sel pour relever le goût du chocolat et un peu d'extrait de vanille pour plus de saveur...