

Cookies à la banane et aux flocons d'avoine

Pour environ 18 pièces :

- 3 bananes bien mûres
- 130 g de flocons d'avoine
- 100 g ingrédients de votre choix : 100g de chocolat (concassé ou pépites) ou 20g de noix de coco râpée, 80 de chocolat ou 100g de fruits secs mélangés...

Préchauffez votre four à 170°C.

Écrasez les bananes à la fourchette dans un bol à pâtisserie.

Ajoutez les autres ingrédients et mélangez à la fourchette.

Pour la cuisson, 2 variantes :

- soit sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé ou dans des petits moules, disposez l'appareil en petits tas
- soit vous garnissez un moule à mini empreintes avec l'appareil

Temps de cuisson : 15/20 minutes en fonction de la taille de vos cookies et de la puissance du four.

Conseil : au bout de 10 minutes de cuisson augmentez la puissance de votre four à 190° C.

Quand vous trouvez que la cuisson est suffisante, attendez deux minutes et démoulez vos cookies à l'aide d'un couteau à bout rond et laissez refroidir vos petits gâteaux sur une grille afin qu'il garde leur côté croustillant.

Variante : vous pouvez remplacer la banane écrasée par de la compote.

Soyez créatif !

Bonne dégustation

