

## ***BISCUITS À LA MÉLASSE ET AUX BANANES***



2 1/4 tasses de farine tout usage, tamisée  
1 c. à thé de poudre à pâte  
1/4 c. à thé de cannelle moulue  
1/4 c. à thé de gingembre moulu  
1/4 c. à thé de muscade moulue  
Une pincée de sel  
1/2 tasse de beurre non salé, ramolli  
1 tasse de cassonade  
1/2 tasse de mélasse  
1 oeuf  
2 bananes mûres, écrasées à la fourchette

-Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 350 °F. Tapisser deux plaques à biscuits de papier parchemin.

-Dans un bol, mélanger la farine, la poudre à pâte, les épices et le sel. Réserver.

-Dans un autre bol, crémiser le beurre avec la cassonade et la mélasse au batteur électrique. Ajouter l'oeuf et battre jusqu'à ce que le mélange soit crémeux et homogène. À la cuillère de bois, incorporer les ingrédients secs et les bananes.

-À l'aide d'une cuillère, déposer 3 c. à soupe de pâte par biscuit sur une plaque en laissant 5 cm (2 po) entre chacun. Saupoudrer de sucre si désiré. Cuire au four, une plaque à la fois, environ 15 minutes ou jusqu'à ce que la base des biscuits se colore. Laisser refroidir sur la plaque.

Publié par ***Le coin recettes de Jos***