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, crémer 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***