

BISCUITS TENDRES AUX BANANES, NOIX ET CHOCOLAT

(Donne environ 40 galettes)

Mélange -1

½ tasse de margarine non hydrogénée
½ tasse de yogourt style balkan a 6%mg
½ tasse de cassonade blonde tassée
½ tasse de sucre
2 oeufs
3 bananes mûres
1 pincée de sel

Mélange -2

3 tasses de farine non blanchie
2½ c. a thé de poudre a pâte
½ c a thé de bicarbonate de soude (soda)

½ tasse de lait
1 c. a thé de vinaigre
¾ tasse de noix de grnoble hachés
½ tasse de mini pépites de chocolat noir

-Bien mélanger les ingrédients du mélange **-2** et réserver.

-Mélanger lait et vinaigre et réserver.

-Au mélangeur électrique bien battre les ingrédients du mélange **-1**, y ajouter les 2/3 de la farine et bien battre, ajouter le lait, bien l'incorporer, et ajouter le reste de la farine. Battre pour une minute.

-À la spatule ajouter les noix et le chocolat.

-On dépose une grosse c. à soupe bombée de pâte sur une plaque a biscuit graissé. On s'aide d'une deuxième cuillère, pour faire glisser.

-Pas nécessaire de graisser a chaque fournée, une fois suffit.

-Cuire dans un for préchauffé à 350°F entre 18 et 25 minutes dépendant la cuisson désirez.

-Les raisins secs seraient bien en remplacement du chocolat.

Publier par **Le coin recettes de Jos**