

Biscuits mélasse et bananes (Le palais gourmand)

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 180 °C (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 table 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 10-12 minutes ou jusqu'à ce que la base des biscuits se colore. Laisser refroidir sur la plaque. Si désirez, au moment d'ajouter les bananes, incorporez 1 tasse de brisures de chocolat.