Biscuits aux bananes, gruau et chocolat (Bedon Gourmand)

Ingrédients

- 1 1/2 tasse de farine tout usage
- 1 tasse de sucre
- 1 c.à thé de sel
- 1/2 c.à thé de bicarbonate de soude
- 1/2 c.à thé de cannelle moulue
- 1/4 c.à thé de muscade moulue
- 3/4 tasse de beurre, ramolli
- 1 oeuf
- 1 tasse de bananes mûres écrasées (environ 2)
- 1 3/4 tasse de gruau à cuisson rapide
- 1 tasse de pépites de chocolat mi-sucré
- 1/2 tasse de noix hachées (pas mis)

Préparation

1. Dans un bol, mélanger les six premiers ingrédients; bien mélanger avec le beurre jusqu'à ce que le mélange soit grumeleux.
2. Ajouter l'oeuf, la banane et le gruau; bien mélanger.
3. Ajouter les pépites de chocolat et les noix et mélanger délicatement.
4. Déposer par c . à table sur une plaque légèrement graissée ou tapisser de papier parchemin.
5. Cuire à 375F de 13 à 15 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient d'un beau doré.
6. Laisser reposer sur une grille.

Préparation: 10 minutes
Cuisson: 13 à 15 minutes
Portions: 3 douzaines (Sakya a eu 4 douzaines)