

BISCUITS À LA BANANE ET NOIX DE GRENOBLE

Donne environ 12 biscuits

2 tasses (300g) de farine tout usage non blanchie

1 c. à thé (5 ml) de bicarbonate de soude

1/4 c. à thé (1 ml) de cannelle moulue

1/4 c. à thé (1 ml) de muscade moulue

1/4 c. à thé (1 ml) de gingembre moulu

1 pincée de sel

1 tasse (210 g) de cassonade

1/2 tasse (125 ml) d'huile de tournesol

1 œuf

1 banane bien mûre, écrasée légèrement

2 c. à soupe (30 ml) de graines de tournesol non salées grillées (moi noix de Grenoble et beaucoup plus)

-Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 375 °F (190°C). Tapisser deux plaques de cuisson de papier parchemin.

-Dans un bol, mélanger la farine, le bicarbonate, les épices et le sel.

-Dans un autre bol, mélanger au fouet la cassonade et l'huile. Ajouter l'œuf et mélanger jusqu'à ce que la texture soit homogène.

À la cuillère de bois, incorporer les ingrédients secs puis la banane.

-À l'aide d'une cuillère à crème glacée d'environ 1/4 tasse (60 ml), répartir six boules de pâte sur chaque plaque en les espaçant.

Les parsemer de graines de tournesol.

-Cuire au four, une plaque à la fois, 13 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient dorés. Laisser refroidir sur une grille.

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