

BISCUITS AUX BANANES ET AUX FLOCONS D'AVOINE

Ingrédients :

- 1 ½ tasse (180 g) de farine tout usage
- ¾ tasse (150 g) de sucre
- ½ c. à thé (2,5 ml) de sel
- ½ c. à thé (2,5 ml) bicarbonate de soude
- ½ c. à thé (2,5 ml) de cannelle moulue
- ¼ c. à thé de muscade moulue
- ¾ tasse (180 g) de beurre, ramolli
- 1 œuf
- 1 tasse (250 ml) de banane mûre écrasée (environ 2 bananes moyennes)
- 1 ¾ tasse (155 g) de flocons d'avoine à cuisson rapide
- 1 tasse (6 oz/169 g) pépites de chocolat mi- sucré
- ½ tasse (55 g) de pacanes, hachées

Préparation :

1. Dans un bol moyen, mélanger la farine, les flocons d'avoine, le sel, le bicarbonate de soude la cannelle et la muscade.
2. Dans un grand bol, mélanger le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit pâle et mousseux.
3. Ajouter l'œuf au mélange de beurre et de sucre et mélanger, puis la purée de bananes et mélanger à nouveau.
4. Ajouter la farine et mélanger jusqu'à ce que la farine soit bien intégrée.
5. Ajouter les noix et les pépites de chocolat et mélanger délicatement.
6. Déposer par cuillerée à soupe une plaque légèrement graissée ou parcheminée.
7. Cuire au four préchauffé à 375 °F (190 °C) de 13-15 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient d'un beau doré.
8. Laisser reposer sur une grille.

Rendement : 4 douzaines environ selon la grosseur de vos biscuits (j'en ai obtenu 45)

Source: déclinaison d'une recette de *Taste of home magazine* vue chez « La cuisine en fête de Sakya »

<http://www.tasteofhome.com/recipes/banana-oatmeal-cookies>

<http://lacuisineenfetedesakya.blogspot.ca/2010/05/biscuits-aux-bananes-gruau-et-chocolat.html>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le vendredi 14 mars 2014

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2014/03/biscuits-aux-bananes-et-aux-flocons.html>