

Cookies aux bananes



<p>2 ou 3 bananes bien mûres</p>	<p>→ Écraser dans une assiette à soupe pour obtenir une purée</p>
<p>100 g de flocons d'avoine 20 g de pépites de chocolat ou de raisins secs <i>1 cs de noisettes moulues</i> <i>1 pincée de cannelle</i> <i>(facultatif)</i></p>	<p>→ Mélanger dans un bol → Ajouter petit à petit aux bananes en mélangeant avec la fourchette</p>
	<p>→ Faire des petites boules avec la pâte → Déposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé → Aplatir un peu les boules avec la main ou une fourchette</p>

Cuisson : environ 40 minutes à 170°C.