

COOKIES AU FLOCON D'AVOINE & BANANE



Temps de préparation: 5mn - Temps de cuisson: 15mn - Nombre de portions: 40

Ingrédients:

- 200g Flocon d'avoine gros complet
- 50g Nous de coco râpée
- 1cs Poudre de cacao non sucré
- 1cc Cannelle en poudre
- 1/2 cc Sel
- 2 moyenne Banane
- 50g Beurre demi-gras max 40% MG

Préparation:

- Préchauffer le four à 160°: Placer 150g de flocons d'avoine complet dans le bol et mixer 20 sec / vitesse 5
- Ajouter tous les autres ingrédients et mélanger 15 sec /vitesse 4
- A l'aide d'une cuillère à café former les cookies sur votre place de four protégé d'une feuille de cuisson
- Tasser légèrement sur le dessus vos petits cookies et les enfourner 15 minutes à 160°
- Ils se gardent 1 semaine dans une boîte hermétique