



Instructions de préparation :

Biscuits choco-banane

Sans gluten, sans produits laitiers (sans caséine) et hypotoxique

Par : Cuisine l'Angélique



RENDEMENT : ENVIRON 24 BISCUITS

INGRÉDIENTS BIOLOGIQUE

- 1 boîte de [Mélange à Biscuits](#)
- 1 gros œuf
- 2 bananes mûres
- 125 ml (1/2 tasse) d'huile d'olive douce
- 125 ml (1/2 tasse) de pépites de chocolat
- 5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C).
2. Écraser les bananes, et les mêler ensuite avec l'oeuf, l'huile et la vanille.
3. Dans un bol, combiner la préparation à biscuits, les pépites de chocolat et le mélange des bananes.
4. Bien brasser le tout à l'aide d'une cuiller de bois.
5. Laisser reposer au réfrigérateur un minimum de 20 minutes.
6. Déposer à la cuiller sur une plaque à biscuits recouverte d'un papier parchemin.
7. Écraser légèrement les biscuits à l'aide d'une fourchette mouillée.
8. Cuire au four sur la grille du haut, de 12 à 15 minutes, jusqu'à bien doré. Le temps de cuisson peut varier d'une cuisinière à une autre.
9. À la sortie du four, attendre 2 minutes avant de retirer les biscuits délicatement à l'aide d'une spatule.
10. Laisser refroidir sur une grille.

CONSEIL PRATIQUE