

COOKIES BANANE & CHOCOLAT

Une recette simple à réaliser, avec peu d'ingrédients (pratique pour les petits budgets), et qui fait honneur au duo infallible banane-chocolat !



Accompagné d'un adulte

PARTS

20

PRÉPARATION

15'

CUISSON

30'

Matériel :

1 saladier, 1 rouleau de film de papier sulfurisé,
1 plaque de cuisson, 1 four.



LES INGRÉDIENTS

8 bananes
400 gr de flocons d'avoine
120 gr de chocolat

LES ÉTAPES



Étapes : [1] & [3]

1. Préchauffer le four à 170°C.
2. Dans un saladier, écraser les bananes, ajouter les flocons d'avoine et les petits morceaux de chocolat. Mélanger le tout avec les mains jusqu'à obtenir un mélange homogène.
3. Disposer des petits tas de pâte sur la plaque du four recouverte d'un film de papier sulfurisé et enfourner pour 30 à 40 min.

Contenant

Pour transporter les cookies, utiliser un Bee Wrap , une serviette propre ou encore un sac en papier craft.



VERS UNE ALIMENTATION
#DURABLE #SAVOUREUSE #ACCESSIBLE #CONVIVIALE

