



Cookies aux bananes trop mûres



Ingrédients

- 80 g de flocons d'avoine
- 50 g de pépites de chocolat ou chocolat concassé
- 4 bananes très mûres, peau noire
- Pour parfumer un peu de noix de coco râpée et/ou extrait de vanille

Instructions

- Préchauffer le four à 180°
- Ecraser les bananes à la fourchette très finement
- Mélanger avec les flocons d'avoine, le chocolat et les parfums coco-vanille
- Former des petits tas, équivalent à une cuillère à soupe sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé
- Enfourner pour 15 minutes pour des cookies moelleux ou 20 minutes pour des croustillants