



Bron: [Amanprana.eu](https://amanprana.eu) | Chef: 1 | ©1

Cookies à la banane

Ingrediënten

- 125 g de chocolat noir (contenant au moins 72 % de cacao)
- 3 bananes mûres
- 200 g de flocons d'avoine
- 60 g de farine d'amande ou de farine de coco Amanprana
- 40 g de noix de coco râpée

Assaisonnement:

- 1 c. à c. de vanille
- 60 ml d'huile de coco extra-vierge fondue à liquide Amanprana
- ½ c. à c. de cannelle en poudre
- ½ c. à c. de sel de mer fin
- 1 c. à c. de levure chimique

Extra info

Recept geschikt voor:

10 stuks

Moeilijkheid:



Vorbereidingstijd:

0 minuten

Bereidingstijd:

0 minuten

Totale bereiding:

0 minuten

Gebruikte producten

De Amanprana producten die gebruikt zijn bij het maken van cookies à la banane

- [Huile de coco](#)
- [Farine de coco](#)

Bereiding

- Préchauffez le four à 180 °C.
- Concassez le chocolat au robot ménager ou au pilon afin d'obtenir des morceaux de la taille de grains de café. Si vous utilisez un pilon, emballez au préalable le chocolat dans un essuie et posez-le sur une surface résistante.
- Écrasez la banane dans un récipient. Ensuite, ajoutez-y la vanille, l'huile de coco extra-vierge, les flocons d'avoine, la farine, la noix de coco râpée et les épices, et enfin, le chocolat.
- Disposez de petites cuillerées à café de mélange sur une feuille de papier sulfurisé ou sur une plaque de cuisson. Enfourez pendant 10 minutes jusqu'à ce que les biscuits soient dorés.

Speciale wensen

- [Végétarien](#)
- [Végétalien](#)
- [Sans gluten](#)