

≡ recette sucrée ≡

COOKIES BANANE-AVOINE VEGAN ET SANS SUCRES AJOUTÉS

⌚ 10 minutes

🕒 20 minutes

🍪 10 cookies

Ingredients

2 bananes bien mûres
100 g de flocons d'avoine
50 g de noix de coco râpée

Préparation

Préchauffer le four à 180 degrés.

Dans un bol à l'aide d'une fourchette ou dans le bol d'un blender/mixeur, réduire les bananes en une purée lisse.

Incorporer les flocons d'avoine et la noix de coco râpée. Mélanger délicatement.

Sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, façonner les cookies en déposant des petits cercles de pâte à l'aide d'une cuillère à soupe.

Enfourner pour 20 minutes, jusqu'à ce que les bords des cookies soient bien dorés.

Sortir du four, laisser refroidir. Les cookies se conservent dans un contenant hermétique durant 4 à 5 jours.

