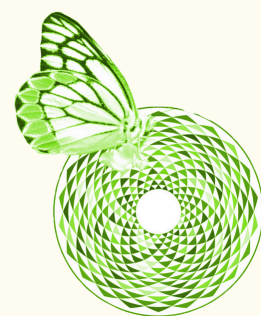




Cookies Bananes Arbouses

Ingédients

- 150g de beurre
- 5 c à s de sucre blond
- 1 œuf
- 8 c à s de farine
- 1 sachet de levure
- 5 c à s de flocons d'avoine
- 6 c à s de noix de coco rapée
- 1 banane et demi
- 130g d'arbouses lavées
- option : arbouses supplémentaires en morceaux ou en coulis



Recette

- 1/ Sortir le beurre, le couper en carré et laisser ramollir pendant 6h
- 2/ Travailler le beurre avec le sucre, puis avec l'oeuf
- 3/ Dans un autre saladier, mélanger la farine avec la levure, puis ajouter les flocons d'avoine et la noix de coco. Insérer le mélange sec dans le mélange humide beurre/sucre/oeuf
- 4/ Ecraser une banane et demi à la fourchette ainsi que les arbouses bien mûres et bien rouges (si elles ne sont pas mûres, vous n'arriverez pas à les écraser...) Mélanger bien la banane et les arbouses puis intégrer au reste du mélange
- 5/ Mettre le four à préchauffer à 160 degrés et pendant ce temps chemiser un plat (c'est à dire étaler une couche d'huile d'olive et un peu de farine pour que le plat ne colle pas)
- 6/ A l'aide d'une cuillère à café, prendre de gros morceaux de pâte et les déposer sans les étaler sur le plat.
- 7/ Optionnel : au milieu de chaque morceau de pâte insérer un morceau entier d'arbose ou du coulis d'arbose.
- 8/ Faire cuire 10 minutes pas plus à 160 degrés, laisser durcir un peu les cookies le four ouvert si besoin. Ces cookies sont très fondants !

By Core Line