DE-386

Biscuits Moelleux Chocolat-Bananes

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- FARINE	200g
- BAKING POWDER (FERMENT)	1/2 c à café
- SEL	1 pincée
- BEURRE	100g à température ambiante
- SUCRE SEMOULE	150g
- OEUF(S)	2
- ESSENCE DE VANILLE	1 c à café
- BANANE(S)	3 biens mûres
- CHOCOLAT FONDANT	150g

Recette:

- Dans un bol, mélangez les ingrédients secs (farine, sel et ferment).
- Préchauffez le four à 190°C.
- Au robot, battez le sucre et le beurre jusqu'à une consistance légère et mousseuse. Ajoutez les œufs 1 à 1 en battant entre chaque addition.
- Ajoutez la vanille, les bananes écrasées et battez de nouveau.
- Incorporez les ingrédients secs et battez jusqu'à complète disparition de ceux-ci.
- Ajoutez le chocolat en pépites à l'aide d'une spatule.
- Déposez 1 cuillère à soupe par biscuit sur du papier sulfurisé en les séparant bien.
- Enfournez dans le haut du four (la grille la plus haute) pendant 12 minutes.
- Sortez et laissez refroidir.

Astuce:

Conservez au frigo pour que le chocolat croque sous la dent.

Remarque:

Pour 30-35 biscuits