

RECETTE

biscuits banane



Préparation **20 minutes**

Pour **24 biscuits**

Ingrédients

- ½ tasse sucre
- 1 oeuf
- 1/2 tasse huile
- 1 tasse banane écrasées (environ 3)
- 2 tasses farine
- 1/4 cuillère à thé sel
- 1 cuillère à thé bicarbonate de soude
- 1 cuillère à thé poudre à pâte
- 1 tasse pépite choco ou noix ou raisins secs (facultatif)

Préparation

1. Mélanger la farine, le sel, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude.
2. Dans un autre bol, mélanger les bananes, le sucre, l'oeuf et l'huile.
3. Incorporer les 2 mélanges, ajouter les raisins secs.
4. Placer sur une plaque de cuisson (vaporisée d'enduit à cuisson PAM)
5. Cuire à 350 °F pendant 8 à 10 minutes.

Astuces

Biscuit très moelleux.