

Cookies banane chocolat amandes



D'après la recette de Martha Stewart dans [son livre Biscuits, sablés, cookies](#).

Ingrédients pour une vingtaine de cookies

140 g de farine

70 g de farine complète

100 g de flocons d'avoine

1 cuil. à café rase de levure chimique

170 g de beurre demi-sel mou

100 g de sucre

100 g de sucre roux

1 œuf

1 grosse banane mure écrasée

220 g de chocolat noir

60 g d'amandes ou de noix grossièrement concassées

Concassez le chocolat en pépites.

Préchauffez votre four à 165°C (chaleur tournante) ou 180°C (four traditionnel).

Dans un grand bol, mélangez le beurre et les sucres, à l'aide d'un batteur électrique, pendant 2 minutes.

Ajoutez l'œuf et mélangez.

Ajoutez la banane écrasée et mélangez à nouveau.

Ajoutez les farines, la levure et mélangez.

Ajoutez les flocons d'avoine, le chocolat, les amandes et mélangez.

Déposez des grosses noix de pâte sur des plaques de cuisson antiadhésive ([servez vous d'une cuillère à glace, vous verrez, c'est super pratique](#)).

Enfournez pour 12 minutes, jusqu'à ce que les cookies soient dorés.

Laissez tiédir 2 minutes, retirez-les de la plaque à l'aide d'une spatule puis faites les refroidir sur une grille.