



Cookies chocolat-banane, à la farine de châtaigne et sans oeufs

Pour une bonne vingtaine de cookies :

- 1 banane très mûre (*j'ai mis 2 bananes très mûres*)
- 60 g purée de noisettes (*j'en ai mis 50 g*)
- 50 g de sucre de canne muscovado (*30 g*)
- 50 g de farine de châtaigne
- 30 g de cerneaux de noix
- 50 g de chocolat noir
- 1/2 càc de poudre levante sans gluten (*j'ai utilisé de la levure chimique*)

Briser les cerneaux de noix et casser/couper le chocolat en petits morceaux.

Eplucher et écraser la ou les banane(s) avec une fourchette. Ajouter le sucre et la purée de noisettes.

Incorporer la farine et la levure, puis les brisures de noix et les morceaux de chocolat. Bien mélanger.

Recouvrir la plaque du four de papier cuisson.

Déposer des boules de pâtes (de 2 cm de diamètre environ) à l'aide d'une cuillère à café.

Cuire pendant 20 min environ à 180°C.