

BISCUITS MOELLEUX

PRÉPARATION : 5 MINUTES

CUISSON : 15 MINUTES

Ingrédients :

Pour 10 biscuits
120 gr. de banane
120 gr. de purée d'amande*
40 gr. de compote (pomme, poire)
Pépites de chocolat noir

**n'importe quelle purée d'oléagineux ira très bien (sésame, cacahuète, cajou, noisette, etc.)*

Étapes :

Écrasez les bananes, ajoutez la purée d'amande et la compote et les pépites de chocolat noir.

Mélangez bien.

À l'aide d'une grande cuillère, déposez sur un papier sulfurisé des petites quantités du mélange.

Cuire 15 minutes à 180 degrés.

Dégustez froid.

Accompagnés d'un fruit frais, ces biscuits font un bon goûter complet : glucides, lipides, vitamines et minéraux !

