



# Cookioches

## INGREDIENTS

- 200g de compote ou 2 bananes
- 1 oeuf
- 1 CS d'huile
- 7ml de sirop d'agave
- 180g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 30g de pépites de chocolat
- 1 pincée de sel

## PRÉPARATION:

Préchauffer le four à 180°C.

Ecraser les bananes à la fourchette puis les mélanger avec l'oeuf, l'huile, et le sirop d'agave jusqu'à obtention d'une texture lisse et homogène.

Ajouter la farine, la levure et le sel, puis enfin les pépites de chocolat. Faire une pâte homogène.

Sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé faire 9 tas de pâte en mettant environ 1 CS de pâte par cookioche et enfourner pour 10mn. Laisser refroidir

*Je suis un croisement entre un cookie et une brioche: d'où mon nom!! Essayez-moi!!*