

Cookioches

Préparation: 15mn

Cuisson: 10mn



INGRÉDIENTS:

- 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:

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Écraser les bananes à la fourchette puis les mélanger avec l'œuf, l'huile, et le sirop d'agave jusqu'à obtention d'une texture lisse et homogène.
3. Ajouter la farine, la levure et le sel, puis enfin les pépites de chocolat. Faire une pâte homogène.
4. 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

Quand un cookie rencontre une

brioche!!! Ça donne un cookioche!!!