

Cookies choco banane

Préparation 15 min	Cuisson 17 min	Attente au frais 2h (ou une nuit)
-----------------------	-------------------	--------------------------------------

Il vous faudra pour enviro 20 cookies :

- 120 g de beurre
- 100 g de chocolat noir
- 60 g de vergeoise
- 40 g de sucre blanc
- 2 bananes très mûres
- 280 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel



Dans un grand saladier, ou dans le bol de votre kitchenaid (utiliser la feuille), fouetter les sucres avec le beurre et le sel jusqu'à obtenir une consistance crémeuse.

Écraser les bananes à la fourchette et les ajouter.

Verser la farine, la levure et mélanger jusqu'à consistance homogène.

Concasser le chocolat au couteau (il doit rester de gros morceaux), et l'ajouter à la préparation.

Sur une plaque à trous sur laquelle on posera une feuille silicone ou un papier cuisson, disposer de petits tas de pâte.

Là les deux options dont je vous parlais. Soit vous être pressé et vous passez directement à l'étape cuisson, soit vous laissez votre pâte se raffermir au frais au moins 2h (voire une nuit).

Préchauffer le four sur 180°C.

Enfourner pour 17 min. Les bords doivent être bruns et le centre plus clair.

Laisser refroidir sur une grille.