THE J.M. SMUCKER Co

Biscuits aux bananes et pépites de chocolat

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
15 mins	20 mins	24	N/A

Ingredients

- 1/2 tasse (125 mL) de beurre, ramolli
- 1/2 tasse (125 mL) de cassonade, tassée
- 1/2 tasse (125 mL) de sucre
- 1 œuf
- 1 c. à thé (5 mL) d'extrait de vanille pure
- 1 tasse (250 mL) de farine blanchie tout usage **Five Roses®**

  Farine blanchie tout usage

- 1 tasse (250 mL) de gros flocons d'avoine **Robin Hood®**
- 1/2 tasse (125 mL) de farine tout usage de blé entier **Five Roses®**

  Farine de blé entier

- 1 c. à thé (5 mL) de bicarbonate de soude
- 1/2 c. à thé (2 mL) de sel
- 2 tasses (500 mL) de grains de chocolat mi-sucré
- 2 bananes, tranchées (¼ po (5 mm)) et coupées en quartiers (environ 1 1/3 tasse/325 ml)
- 24 croustilles de bananes (facultatif)

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Tapisser des plaques à pâtisserie de papier parchemin.

Step 2:

Battre le beurre avec le sucre et la cassonade dans un grand bol, à l'aide d'un batteur électrique à vitesse moyenne, jusqu'à ce que ce soit combiné, environ 1 minute. Ajouter l'œuf et la vanille et remuer jusqu'à ce que ce soit lié.

Step 3:

Combiner les farines, l'avoine, le bicarbonate de soude et le sel. Incorporer le mélange de farines au mélange précédent en battant à faible vitesse. Incorporer les grains de chocolat en remuant. Ajouter les quartiers de bananes et mélanger à faible vitesse seulement jusqu'à ce que les bananes soient réparties également, que certains morceaux de bananes soient écrasés, mais que la plupart des morceaux soient encore visibles.

Step 4:

Pour chaque biscuit, déposer 2 c. à table (30 ml) de pâte sur les plaques à pâtisserie préparées en laissant environ 2 po (5 cm) d'espace entre chacun. Déposer une croustille de banane sur chaque biscuit.

Step 5:

Faire cuire au four préchauffé pendant 20 minutes jusqu'à ce que les extrémités soient légèrement brunies. Laisser refroidir les biscuits sur les plaques à pâtisserie pendant 5 minutes. Transférer ensuite les biscuits sur une grille pour les laisser refroidir complètement.

Contrairement au pain aux bananes, ces biscuits sont faits avec des bananes fermes, prêtes à manger.

Si vous préférez des biscuits plus petits, utilisez 1 c. à table (15 ml) de pâte pour chaque biscuit et faites cuire au four de 15 à 18 minutes.

Images

