

Cookies avoine, pomme & cannelle

Catégorie : Biscuits & cookies

Ingrédients

- 150g de farine T80
- 3 cuillères à café d'épices à pain d'épices
- 2 cuillères à café de cannelle
- 1 cuillère à café de vanille en poudre
- 80g de banane bien mûre
- 90g de compote de pomme non sucrée
- 125g de sucre noir (muscovado)
- 2 cuillères à soupe de sirop d'érable
- 1 œuf
- 80g de pomme découpée en petits cubes

Préparation

1. Recette :Préchauffer le four à 180°C.
2. Mélanger dans un cul de poule toutes les poudres : farine, flocons d'avoine, levure, sel, cannelle, épices à pain d'épices et vanille.
3. A part, écraser la banane et y incorporer la compote de pomme et le sucre noir.
4. Quand le mélange est homogène, ajouter l'œuf et bien mélanger avant d'incorporer petit à petit le mélange précédent (farine, flocons d'avoine...).
5. Ajouter enfin les cubes de pomme et, si vous souhaitez en mettre, les fruits secs.
6. Attention, il faut veiller à ce que les morceaux de pomme soient assez petits afin de ne pas avoir une pâte qui se détrempe à la cuisson.
7. Former des petits cercles, de 5-6cm de diamètre et un peu bombés, sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, et enfourner pour environ 20 minutes.
8. Faire refroidir sur une plaque avant de déguster.
9. Ces petits cookies se conservent bien quelques jours dans une boîte hermétique, et sont parfaits au petit déjeuner avec un yaourt ou un verre de lait, ou encore avec une tasse de thé.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com