



Biscuits à la noix de coco, aux bananes et à la noix de grenoble

Temps de préparation : 30 Portions : 24

Ingrédients

- 6 bananes mûres
- 225 g (3 ¼ tasses) de flocons de noix de coco, râpés
- 105 g (¾ tasse) de morceaux de noix de grenoble

Préparation

- Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
- Peler et écraser les bananes dans un bol de grosseur moyenne avec un pilon à purée ou une fourchette. Les bananes doivent être bien écrasées et il ne doit rester que de petits morceaux.
- Ajouter la noix de coco et les noix de Grenoble et bien mélanger.
- Tapisser une plaque de cuisson de papier parchemin ou d'un tapis de cuisson en silicone.
- Déposer des cuillerées de pâte sur la plaque de cuisson, puis former avec les doigts. (Comme biscuits ne s'étendent pas pendant la cuisson, les façonner à la largeur et à la hauteur désirées.)
- Cuire les biscuits au four pendant 20 minutes, jusqu'à ce que la noix de coco soit très légèrement dorée sur les pointes et que les biscuits soient fermes au toucher.
- Retirer du four, puis laisser refroidir.
- Conserver les biscuits préparés dans un contenant hermétique au réfrigérateur jusqu'à 5 jours.

Une gâterie saine et sucrée, facile à préparer, que tout le monde appréciera.