

préparation
10 minutes

temps de repos
60 minutes

cuisson
15 minutes

Biscuits granola

CE DONT TU AS BESOIN

- 125g de farine
- 75g de flocons d'avoine
- 50g de banane
- 1 pincée de sel
- 1 càc rase de bicarbonate de soude
- 80g de beurre
- 1 oeuf

C'EST PARTI:

1. Dans un premier bol, combine la farine, les flocons d'avoine, le sel et le bicarbonate de soude (ou la levure en poudre).
2. Dans un second bol, écrase la banane et fouette-la avec l'oeuf. Ajoutes-y le beurre coupé au préalable en petits dés.
3. Mélange ensemble le contenu des deux bols et pétris la pâte à la main pour former un ou deux boudins.
4. Place le boudin au congélateur 1h afin de pouvoir plus facilement le couper en rondelles. Étale les biscuits (rondelles) sur une plaque de cuisson et enfourne pour 15 minutes à 180°C. Laisse ensuite refroidir les biscuits avant de les déguster.

ASTUCES:

- **Ajouter des raisins secs ou des pépites de chocolat pour une petite touche sucrée.**
- **Le bicarbonate de soude peut être remplacé par de la poudre à lever et le beurre par du beurre d'oléagineux (p. ex. beurre d'amande).**
- **Les biscuits se conservent plus longtemps au congélateur et se dégèlent très rapidement à température ambiante.**

© ALIMENSIA