

BISCUITS A LA BANANE



Pour mon Coup de Coeur du dimanche, une recette de Amy Forum Thermomix.com

Ingrédients:

- 100 g de sucre en poudre
- 60 g de beurre ramolli
- 85 g (1 petit/moyenne) banane mûre
- 1 œuf
- 1 c à c de sucre vanillé
- 1/2 c à c de noix de muscade
- 115 g de farine ordinaire

Préparation :

- Préchauffer le four à 190 degrés et aligner quelques plaques de cuisson avec du papier sulfurisé.
- Mettre dans le bol, le sucre, le beurre et la banane et mixer pendant 10 secondes à vitesse 5. Racler la paroi du bol et mixer à nouveau 10 secondes à vitesse 5
- A l'arrêt de la minuterie, ajouter l'œuf, la vanille, la noix de muscade et la farine et mélanger pendant 10 secondes à vitesse 5. Racler de nouveau la paroi du bol et mélanger pendant 10 secondes à vitesse 5 afin d'obtenir une consistance homogène
- Mettre la valeur d'une cuillère à café du mélange sur les plateaux, en laissant assez de place pour que la pâte puisse s'étendre.
- Cuire au four pendant 10-12 minutes ou jusqu'à devenir brun clair sur les bords.
- Laisser refroidir quelques minutes avant de transférer sur des plateaux grillagés et laisser refroidir complètement

THERMOMINOUX 2013

<http://thermominoux.over-blog.com>