

Crumble bananes cocochocho

Ingédients

4 bananes
4 CS de coco râpée
1 sachet de pépite de chocolat

Pour le crumble

4 CS de farine
2 CS de noix de coco rapée
1 sachet de sucre vanillé
2 CS de cassonade
1 CS de sucre poudre
A peu près 30 gr de beurre

Couper les bananes dans chaque coupelles, ajouter de la noix de coco râpée+ des pépites.

Préchauffer le four à 180 °C

Passer les coupelles au four pendant 10 mn pour faire fondre les pépites.

Préparer la pâte du crumble. dans un saladier, mélanger ensemble : farine+sucre+coco. Ajouter en dernier le beurre , mélanger le tout avec une fourchette(ou au doigt) afin d'obtenir des grosses graines. Déposer cette pâte dans les ramequins. Enfournez dans un four préchauffé à 210 °C, pendant 10 - 15 mn.

