



Desserts

Biscuits cornflakes à la banane et aux myrtilles

Pour 4 personnes.

Ingrédients

45 grammes de beurre (à température ambiante)
1/2 cuillère à soupe levure en poudre
75 grammes de sucre brun
60 grammes de myrtilles
100 grammes cornflakes
120 grammes de farine
1 banane (mûre)
2 œufs

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 180°C. Mettez le beurre et le sucre brun dans un grand plat et mélangez.

Épluchez et écrasez la banane. Ajouter la banane et les oeufs au beurre et mélangez bien le tout. Ajoutez maintenant la farine et la levure et de nouveau mélangez bien. Enfin, ajoutez les myrtilles et les cornflakes puis mélangez délicatement avec vos mains.

À l'aide d'une cuillère, formez les petits tas de pâte sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Cuisez les biscuits au four pendant 10 à 15 minutes. Laissez refroidir les biscuits et stockez-les dans une boîte alimentaire.

Ustensiles de cuisine

Four

