

Cookies à l'okara



QUANTITÉ

15 cookies



PRÉPARATION

15 minutes



REPOS

Aucun



CUISSON

12 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT

- 130g d'okara
- 100g de cassonade
- 90g de farine
- 80g de flocons d'avoine
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 70g d'huile de coco (à défaut, du beurre)
- 1 banane
- 2 cuillères à soupe de purée d'oléagineux
- du chocolat noir

Préchauffez le four à 170°C.

Dans un saladier, mélangez l'okara, la cassonade, la farine, les flocons d'avoine, la levure et le sel. Faites fondre l'huile de coco (ou le beurre) au bain-marie ou au micro-ondes.

Ajoutez-la à la préparation ainsi que la banane préalablement écrasée et la purée d'amandes.

Cassez le chocolat en grosses pépites, ajoutez-les dans le saladier et mélangez.

Déposez une feuille de cuisson sur une plaque allant au four.

A l'aide d'une cuillère, déposez des petits tas de pâte sur la feuille en les espaçant un peu (les cookies vont s'étaler pendant la cuisson).

Faites cuire au four pendant 12 minutes à 170°C.

A la sortie du four, déposez-les délicatement sur une grille et laissez-les refroidir (s'ils sont trop fragiles, attendez un peu).

