Cookies au cacao et à la banane

Cela faisait un petit moment à chaque fois que je cuisinais et que mon père passait par-là, il me disait "tu me fais des cookies ?! " ou "Je mangerais bien des cookies au petit-déjeuner". Il y a deux semaines, nous avions eu un dimanche maussade alors j'en ai profité pour réaliser des cookies à mon père qui ne cessait de m'envoyer un petit message ! Une ou deux bananes étaient en train de se perdre alors hop je les utilise pour mes cookies. Au final j'ai fait des cookies parfaits pour le petit-déjeuner, au cacao avec des bananes de quoi se mettre en forme et de bonne humeur pour la journée.

Pour environ 9 cookies

Ingrédients:

80g de beurre mou

1 oeuf moyen

1 banane

30g de cacao en poudre

150g de farine

1c. à café de levure chimique

80g de sucre

1 pincée de sel

Préparation:

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Coupez la banane en rondelle. Réservez.

Dans un saladier, fouettez le beurre avec le sucre. Incorporez l'oeuf battu. Ajoutez en une seule fois la farine préalablement mélangée à la levure chimique et au cacao. Mélangez sans trop travailler la pâte.

Formez avec la pâte à cookies environ 9 boules, aplatissez-les légèrement puis déposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Répartissez les rondelles de bananes sur les cookies.

Enfournez les cookies pour 13min. Laissez-les refroidir 2min sur la plaque puis dégustez-les sans attendre ou entreposez-les dans une boîte hermétique.