



Cookies au quinoa et aux pépites de chocolat



- 1** Préchauffez le four à 190° C. Découpez le beurre en petits cubes et faites-le fondre. Fendez la gousse de vanille et mélangez les graines avec la banane écrasée.



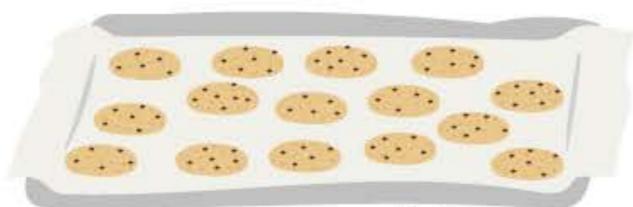
- 2** Mélangez le quinoa cuit, la poudre d'amande, la farine, les pépites de chocolat et la levure dans un saladier.



- 3** Ajoutez l'œuf, le beurre, le miel et la banane. Mélangez jusqu'à ce que cela forme une pâte.



- 4** Sur une plaque de cuisson, formez des petits tas espacés et légèrement aplatis. Enfournez l'ensemble 12 à 15 minutes jusqu'à ce que les cookies soient un peu dorés. Laissez-les refroidir avant de les déguster !



Thermostat 6 (200°C)
Cuisson : 12 à 15 mn



Miam!