



THE J.M. SMUCKER Co

Bouchées de pain aux bananes au chocolat

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

15 mins 15 mins 36 N/A

Ingredients

- 3/4 tasse (125 mL) de lait évaporé **Carnation®** sans gras

Lait écrémé évaporé sans gras

- 2 c. à table (30 mL) de vinaigre
- 1 tasse (250 mL) de bananes mûres, écrasées (2 ou 3 moyennes)
- 1 banane, tranchée (1/4 po /5 mm) et coupée en quatre (environ 2/3 tasse/150 ml)
- 1 c. à thé (5 mL) de bicarbonate de soude
- 1 œuf
- 3/4 tasse (175 mL) de cassonade, tassée
- 1/4 tasse (50 mL) d'huile végétale ou de canola
- 1 c. à thé (5 mL) d'extract de vanille
- 2 1/2 tasse (625 mL) de farine tout usage Original **Robin Hood®**
- 1 c. à thé (5 mL) de poudre à pâte
- 1/3 tasse (75 mL) de grains de chocolat mi-sucré
- 36 croustilles de bananes (facultatif)

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Tapisser des plaques à pâtisserie de papier parchemin.

Step 2:

Combiner le lait évaporé avec le vinaigre dans un bol moyen. Bien mélanger. Le mélange épaissira.

Step 3:

Ajouter les bananes écrasées, les bananes tranchées et le bicarbonate de soude au mélange de lait évaporé.

Step 4:

Fouetter l'œuf, la cassonade, l'huile et la vanille dans un autre grand bol. Incorporer la farine et la poudre à pâte. Ajouter le mélange de bananes et remuer pour bien lier. Ajouter les grains de chocolat.

Step 5:

Déposer la pâte par 2 c. à table (30 ml) à 2 po (5 cm) d'intervalle sur les plaques préparées. Décorer chaque biscuit d'une croustille de banane (si désiré).

Step 6:

Faire cuire au four préchauffé de 13 à 15 minutes ou jusqu'à ce que les extrémités soient légèrement dorées. Laisser refroidir 5 minutes sur les plaques et transférer sur une grille. Couvrir lâchement les biscuits et les conserver au congélateur.

Si les biscuits deviennent trop mous, mettez-les au four à 350 °F (180 °C) de 2 à 3 minutes.

Donner du croquant aux biscuits en leur ajoutant 1/3 tasse (75 ml) de pacanes ou de noix hachées.

Images

