

**Cookies à la banane et au chocolat**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/01/cookies-a-la-banane-et-au-chocolat-p1030449-r-copy.jpg) **Pour 28 cookies**

**- 140 g de** [**banane**](https://recettes.de/bananes) **mure épluchée**  
**- 75 g de beurre pommade**  
**- 110 g de cassonade**  
**- 1 pincée de sel**  
**- 1 œuf**  
**- 200 g de farine**  
**- 1 càc de levure chimique**  
**- 60 g de** [**pépites de chocolat**](https://recettes.de/pepites-de-chocolat) **Plaques du four tapissées de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 170°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Écraser la banane en purée à la fourchette.  
Travailler au fouet le beurre avec la cassonade et le sel.  
Incorporer l'œuf et travailler pour obtenir une crème lisse.  
Ajouter la purée de banane et bien mélanger.  
Incorporer enfin la farine et la levure et mélanger pour obtenir une pâte homogène. Intégrer les pépites de chocolat dans la pâte.  
Façonner des boules de pâte de la grosseur souhaitée et les déposer sur la plaque en les espaçant et en les aplatissant avec le dos d'une cuillère.  
Enfourner pour une douzaine de minutes jusqu'à ce que les bords commencent à dorer.  
Faire glisser la feuille sur le plan de travail et laisser refroidir.