**Cookies bananes et chocolat noir aux amandes**

**Préparation : 20 min Cuisson : 15 min
Ingrédients**

310 g de farine de blé
4 bananes mûres

1 c à soupe de rhum brun

150 g de chocolat noir aux amandes

1 c à café de poudre de vanille

3 œufs entiers
1 sachet de levure chimique

150 g de sucre Muscovado

**Préparation**
**Préchauffage four 180°C (th: 6)**

Écraser les bananes avec une fourchette. Mettre une poêle à chauffer et y verser la purée de bananes avec 50 g de sucre Muscovado prélevé sur les 150 g. À ébullition ajouter le rhum et Laisser 2 min.
Dans le bol du robot, mettre la farine, la levure, le sucre restant, la poudre de vanille, les œufs, le sel, mélanger. Incorporer la purée de bananes refroidies et bien mélanger. Couper le chocolat en petits morceaux (réserver 2 carrés) et faire des petits tas. Avec un couteau, couper des  petits morceaux de chocolat au-dessus des cookies et enfourner pour 15 min.

Source : Cuisine gourmande de Carmencita