

Dessert

Portions : 12

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 30 minutes

Conservation :

- Environ 4 jours au réfrigérateur
- Se congèle jusqu'à 1 mois

Biscuit choco-banane géant



375 ml (1½ tasse)
de **farine de blé entier**



2,5 ml (½ c. à thé)
de **bicarbonate de soude**



175 ml (¾ tasse)
de **pépites de chocolat mi-sucré** ou noir



125 ml (½ tasse)
de **beurre** ou de margarine, à température de la pièce



125 ml (½ tasse)
de **sucre**



1 **œuf**



2 **bananes**, pelées, une écrasée et l'autre coupée en rondelles

Vous pouvez écraser les 2 bananes ou remplacer celle en rondelles par des framboises ou des poires.

Délicieux avec un verre de lait ou un de ses substituts.

Préparation

- 1 Placer la grille au milieu du four et préchauffer le four à 180°C (350°F). Huiler un moule rond ou une assiette à tarte.
- 2 Dans un bol moyen, mélanger à la fourchette la **farine**, le **bicarbonate** et les **pépites de chocolat**. Mettre de côté.
- 3 Dans un grand bol, mélanger le **beurre**, le **sucre**, l'**œuf** et la **banane écrasée**.
- 4 Ajouter le **mélange de farine** et la **banane en rondelles**. Mélanger.
- 5 Verser le mélange dans le moule et cuire au four 30 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre ressorte propre.
- 6 Laisser le biscuit tiédir avant de le couper en pointes.

Participation de l'enfant

1 an et +

- Verser et mélanger les ingrédients

2 ans et +

- Chercher avec vous les ingrédients de la recette
- Remplir les tasses et les cuillères à mesurer
- Casser l'œuf
- Couper une banane en rondelles à l'aide d'un couteau à beurre
- Écraser la banane