Boules d'avoine

PORTIONS : 12
PRÉPARATION : 25 minutes
CUISSON : 20 minutes

INGRÉDIENTS

2	bananes bien mûres
100 g	de flocons d'avoine
30 g	de cranberries séchées ou de raisins secs
1/2 cuillère à café	de cannelle (optionnel)

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Recouvrir une plaque de cuisson de papier sulfurisé.
3. Écraser les bananes à l'aide d'une fourchette ou d'un presse-purée.
4. Mélanger la purée de bananes avec les flocons d'avoine, les cranberries et la cannelle jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
5. Former environ 10 petites boules avec la pâte et les diposer sur la plaque de cuisson.
6. Enfourner pendant 20 minutes.
7. Laisser refroidir avant de déguster.

Service national de la jeunesse