The Green Fork




POSTRES · VEGÀ

# Cookies de banana bread

15min · 8 racions · 276 kcal

## Ingredients

- **120g** de mantega vegana
- **75g** de panela o sucre morè
- **75g** de sucre blanc
- **1cdta** d'extracte de vainilla
- **1** plàtan molt madur triturat
- **200g** de farina
- **1cdta** de cafè soluble
- **1cdta** de bicarbonat
- **1cdta** de canyella
- Anous trossejades
- Xips de plàtan (opcional)
- Trossets de xocolata negra

PER RACIÓ

| | |
|---|---|
| Proteïnes | **3,1 g** |
| Greixos | **14 g** |
| Hidrats | **25 g** |
| Fibra | **1,8 g** |

## Elaboració

1. Torrar la mantega fins que quedi amb el color del vídeo
2. Barrejar-la amb els sucres, l'extracte de vainilla i el plàtan
3. Afegir el cafè, el bicarbonat i la canyella i barrejar bé
4. Finalment, integrar la farina
5. Afegir la xocolata, les xips de plàtan i les anous
6. Deixar reposar a la nevera mínim 30min
7. Fer boles amb la massa d'uns 100g cada una i col·locar en una safata de forn separades
8. Coure al forn durant 9-10min a 180°C
9. "Golpejar" la safata per a aplanar més les cookies i coure de nou uns 5-6min més

Fet amb CookNest

Totes les receptes de The Green Fork
cooknest.app/@thegreennfork · Instagram @thegreennfork