

## Soft cookies μπανάνας με κομματάκια σοκολάτας, plant based & πανεύκολα

**Μερίδες:** 11-12 μπισκότα **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 14-16 λεπτά  
**Χρόνος αναμονής:** 15-20 λεπτά **Σκεύος:** -

Φυλάμε τα cookies καλυμμένα σε δροσερό σημείο της κουζίνας για 3 μέρες ή μέσα στο ψυγείο για 6 μέρες.

### Υλικά:

- 160 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- $\frac{3}{4}$  κ.γλ. μπέικιν πάουντερ
- $\frac{1}{4}$  κ.γλ. αλάτι
- 1 μέτρια ώριμη μπανάνα, πολτοποιημένη (110 γρ. χωρίς τη φλούδα)
- 40 ml ηλιέλαιο
- 40 ml ελαιόλαδο
- 50 γρ. καστανή ζάχαρη ή ζάχαρη καρύδας
- 50 γρ. μαύρη ζάχαρη
- 1 κ.γλ. εκχύλισμα βανίλιας
- 80 γρ. κουβερτούρα, ψιλοκομμένη & χωρισμένη (βλ. εκτέλεση)

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Ανακατεύουμε το αλεύρι με το μπέικιν πάουντερ και το αλάτι.

2) Σε ξύλο κοπής πολτοποιούμε με πιρούνι τη μπανάνα και την ρίχνουμε σε μεγάλο μπολ. Προσθέτουμε το ηλιέλαιο, το ελαιόλαδο, τα δύο είδη ζάχαρης και το εκχύλισμα βανίλιας και ανακατεύουμε πολύ καλά με σύρμα.

3) Προσθέτουμε το μείγμα με το αλεύρι και ανακατεύουμε απαλά με μαρίζ ή κουτάλα ίσα-ίσα μέχρι να έχουμε ενιαίο μείγμα. Προσθέτουμε τα  $\frac{2}{3}$  της ψιλοκομμένης κουβερτούρας και τα ενσωματώνουμε.

4) Βάζουμε το μπολ όπως είναι στην κατάψυξη για 15-20 λεπτά. Εντωμεταξύ προθερμαίνουμε φούρνο και απλώνουμε λαδόκολλα σε ταψί φούρνου.

5) Βγάζουμε το μπολ από την κατάψυξη και αν το μείγμα μας είναι ακόμα πολύ κολλώδες, νοτίζουμε ελαφρώς τα χέρια μας και με γρήγορες κινήσεις πλάθουμε

ισομεγέθεις μπαλίτσες περίπου των 40 γρ. Τις τοποθετούμε στο ταψί με κενά μεταξύ τους.

6) Μοιράζουμε την υπόλοιπη κουβερτούρα από πάνω τους, πιέζοντάς τα ελαφρώς για να κολλήσει πάνω τους.

7) Ψήνουμε τα cookies σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στον αέρα για περίπου 14-16 λεπτά ή μέχρι να πάρουν χρώμα στις άκρες. Όταν θα τα βγάλουμε από το φούρνο, θα είναι ακόμα μαλακά. Τα αφήνουμε να κρυώσουν εντελώς σε θερμοκρασία δωματίου και απολαμβάνουμε.