

## **Boules chocolatées aux canneberges**



### **Ingrédients:**

1 œuf battu  
2 bananes très mûres  
4 c. à table de beurre d'amande naturel  
1 tasse de canneberges séchées  
1 ½ tasse de flocons d'avoine  
½ tasse de farine d'épeautre  
1 ½ carré de chocolat noir non sucré

### **Préparation :**

Préchauffer le four à 375°F.  
Mélanger dans un grand bol l'œuf et les bananes.  
Ajouter 3 c. à table de beurre d'amande au mélange.  
Ajouter les canneberges et continuer de battre énergiquement.  
Incorporer ensuite les flocons d'avoine et la farine.  
Former 18 boules avec le mélange et disposer sur une tôle à biscuit.  
Cuire au four pendant 20 minutes.  
Faire fondre le chocolat noir. Ajouter le beurre d'amandes restant (1 c. à table).  
Tremper la moitié des boules cuites dans le mélange de chocolat et laisser refroidir.