



Des recette géniales pour faire un sandwich à la crème glacée maison !

[COLLATIONS](#) - [DESSERTS](#) - [RECETTES](#)



NOMBRE DE PORTION : 5

TEMPS DE PRÉPARATION :

15-30 MIN

TEMPS DE CUISSON :

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

RECETTE DE SANDWICH À LA CRÈME GLACÉE DE BASE

- 1 pot de crème glacée à la vanille française Chapman's
- 3/8 tasse de beurre, température pièce
- 1/4 tasse de sucre blanc
- 3/4 tasse de cassonade
- 1 œuf
- 1/2 c. thé d'extrait de vanille
- 1 1/4 de farine tout-usage
- 1/4 c. thé de sel
- 1/2 c. thé de poudre à pâte
- 1/2 c. thé de bicarbonate de soude
- 3/4 tasse de petites pépites de chocolat

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 F.
2. Dans un bol, mélanger le beurre, le sucre, la cassonade, les œufs et l'extrait de vanille.
3. Dans un autre bol, mélanger la farine, le sel, le bicarbonate et la poudre à pâte.
4. Mélanger le mélange de farine au mélange de beurre.
5. Ajouter les pépites de chocolat et bien mélanger.
6. Diviser en 10 boules.
7. Déposer les boules sur deux grandes plaques recouvertes de papier parchemin.
8. Les écraser légèrement et les faire cuire 8-9 minutes. Ne pas trop faire cuire, ils doivent rester moelleux.
9. Laisser refroidir complètement.
10. Mettre deux à trois boules de crème glacée sur 5 biscuits.
11. Recouvrir avec l'autre biscuit et écraser délicatement la crème glacée.
12. Vous pouvez égaliser au couteau si désiré.
13. Déguster tout de suite ou les emballer individuellement dans une pellicule plastique et conserver au congélateur pour plus tard.

Optionnel : vous pouvez tremper les sandwiches dans du chocolat fondu et ajouter des bonbons au goût.