



Pour 10 biscuits sandwichs :

Biscuits :

- 1/2 tasse (125 g) de beurre à température ambiante
- 1/2 tasse (130 g) de beurre d'arachides onctueux
- 1/2 tasse (100 g) de sucre
- 1/2 tasse (100 g) de cassonade
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille
- 1 oeuf
- 2/3 tasse (100 g) de farine
- 1/4 c. à thé (1,2 ml) de poudre à pâte (levure chimique)
- 1/2 c. à thé (2,5 ml) de bicarbonate de sodium
- 1/2 c. à thé (2,5 ml) de sel
- 1 tasse (90 g) de flocons d'avoine à cuisson rapide

Yogourt glacé aux fraises et sirop d'érable

- 2 et 1/2 tasses (625 g) de fraises fraîches, lavées et équeutées
- 2 tasses (500 ml) de yogourt grec nature
- 1/2 tasse (125 ml) de sirop d'érable

Préchauffer le four à 350 F (180 C).

Chemiser des plaques à biscuits de papier parchemin et réserver.

Dans le bol du batteur sur socle, crémser le beurre, le beurre d'arachides, les sucres et la vanille jusqu'à ce que le mélange soit mousseux.

Ajouter l'oeuf et bien battre.

Dans un autre bol, combiner la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de sodium, le sel et les flocons d'avoine.

Ajouter le mélange à la préparation précédente et bien mélanger.

Déposer 1 c. table (15 ml) de la pâte à biscuit sur la plaque à biscuit et écraser légèrement avec une fourchette. Espacer les biscuits de 2 po (5 cm).

Enfourner pendant 12 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient dorés.

Yogourt glacé aux fraises et sirop d'érable

Dans le robot culinaire, mettre les fraises, le yogourt grec et le sirop d'érable, puis mixez jusqu'à l'obtention d'une purée lisse et homogène.

Turbiner selon les recommandations du fabricant de votre sorbetière (environ 25 minutes).
Chemiser un moule rectangulaire de film alimentaire, en le faisant dépasser de chaque bord.
Verser le yogourt turbiné dans le plat préparé, rabattre le film alimentaire sur le dessus et réserver au congélateur pendant 3 heures.

Montage

Sortir le yogourt glacé 30 minutes avant son utilisation.

À l'aide d'un emporte-pièce de même diamètre que les biscuits, couper des disques de yogourt glacé et les insérer entre deux biscuits.

Pour une version plus gourmande, vous pouvez aussi les tremper dans le chocolat fondu.