

Gelat de Plàtan amb chips i Cookies de Xocolata CREO.



Ingrédients:

Pour la crème glacée:

4 Bananes mûres.

400 gr de Yaourt.

70 gr de Cassonade.

Pour les Cookies:

185 gr de Farine.

2 gr de Bicarbonate de soude.

115 gr de Beurre (température ambiante).

80 gr de Sucre.

100 gr de Cassonade.

2 gr de Sel.

1 Œuf.

5 gr de Vanille liquide.

225 gr de Chocolat CREO coupé en petits morceaux

Préparation:

Pour la crème glacée:

Peler et écraser les bananes.

Placer la purée de Banane au congélateur.

Une fois congelé, ajouter le yaourt, le sucre et mixer.

Placer la crème dans des moules rond ou carré, selon la forme des cookies que vous ferez.

Placer à nouveau les moules au congélateur.

Pour les Cookies:

Tamiser la farine avec le bicarbonate de soude et réserver pour plus tard.

Pétrir le beurre en le chauffant au bain mari jusqu'à obtention d'une texture crémeuse.

Ajouter le sel, le sucre et la cassonade.

Ajouter la vanille et l'œuf et mélanger doucement jusqu'à ce qu'il soit complètement incorporé.

Incorporer doucement la farine tout en continuant de remuer.

Ajouter des petits éclats de chocolat CREO et continuer de remuer.

Réserver au réfrigérateur pendant 1 heure.

Une fois le temps écoulé, sortir la pâte du réfrigérateur en faire des boules de la taille que vous voulez.

Préchauffer le four à 200/250°

Placer les boules sur la plaque de cuisson en laissant deux doigts écartés.

Une fois qu'ils y sont tous, les écraser un peu sous la forme d'un cookie.

Enfourner pendant environ 10 - 15 minutes, selon les fours.

Finition:

Tailler plusieurs carrés de chocolat pour en faire des pépites.

Sortir la glace du congélateur et la couper à l'épaisseur que vous souhaitez

Placer la glace entre deux biscuits.

Pour finir, insérer les éclats de chocolat sur les bords de la glace.