

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.