

Sandwich Cookies Glacés

*NB : Vous n'êtes pas obligé de faire vos cookies...
Vous pouvez très bien utilisé ceux du commerces. (Les
Pepperidge Farm sont délicieux, demandez à Lyndsey
!!) mais la teneur en sucre est tout de même assez
élevés.*



Temps de préparation: 15 mn

Temps de repos au frais: 15 mn

Temps de cuisson: 11 mn

Pour environ 15 cookies et 7 sandwich-cookies glacés:

- *80 g de sucre*
- *70 g de cassonade*
- *180 g de farine*
- *1 cuillère à café de levure*
- *125 g de beurre demi-sel (ou moitié beurre doux / moitié demi-sel) à température ambiante*
- *1 œuf battu*
- *100 g de pépites de chocolat 100 g de noix concassées*
- *1 bac de bonne glace vanille (Haagen dazs, Ben&Jerry's...)*

Préparations des Cookies :

- *Préchauffez le four à 180°. Dans un mixeur, mélangez les sucres, la farine, la levure et le cacao en poudre. Ajoutez le beurre demi-sel à température ambiante en petits morceaux. Mixez jusqu'à l'obtention d'une pâte un peu sablée puis ajouter l'œuf battu et mixez jusqu'à l'obtention d'une pâte souple mais pas trop collante. Tout est faisable à la main, ça prend juste plus de temps.*
- *Mettez la pâte dans un saladier et ajoutez les pépites de chocolat blanc et les noix concassées. Mélangez soigneusement à la main pour incorporer pépites et noix à la pâte.*

- Formez ensuite des petites boules de pâte de la taille d'une balle de golf puis déposez-les sur une feuille de papier cuisson la plaque du four et aplatissez chaque boule avec le plat de la main. Si c'est pour les sandwich glacés, appliquez-vous à former de belles boules afin d'obtenir des cookies le plus régulier possible. Comptez environ 7 boules par plaque/fournée.
- Enfournes à mi-hauteur pour exactement 11mn à 180° (voir 9-10mn si votre four chauffe très fort). Sortez les cookies même s'ils n'ont pas l'air cuits et qu'ils sont encore mous. Laissez refroidir 2mn sur la plaque hors du four puis transférez les cookies sur une grille à pâtisserie pour qu'ils refroidissent totalement. Ils durcissent un peu en refroidissant mais restent moelleux à cœur, miam...

Si vous en restez là, les cookies se conservent 3 jours dans une boîte hermétique.

Sinon entamez la préparation des Sandwichs glacés lorsque les cookies sont totalement froids (sinon la glace fond, c'est un enfer).

- Préparez bien cette étape car il faut aller vite pour que le glace ne fonde pas. Préparez les cookies devant vous en les mettant par paire selon leur taille, sortez une grande boîte hermétique pour disposer les sandwichs glacés ou préparez du film alimentaire pour les envelopper individuellement.
- Tartinez une face avec du beurre de cacahouète, du fluffy (pâte à tartiner au Marshmallow) Nutella. Vous avez l'embaras du choix !!!

- *Sortez votre bac de glace vanille du congélateur. Si possible démoulez le bac entier sur une planche et découpez-y 1 tranche d'1cm d'épaisseur. A l'aide de l'emporte-pièce rond, découpez un cercle de glace dans la tranche et déposez-le délicatement sur la partie plat d'un cookie puis recouvrez d'un autre cookie et appuyez légèrement pour les souder. (Moi, je l'ai jamais fait, je prélève de la glace à la cuillère et je la modèle avec une autre cuillère ... La délicatesse n'est pas mon fort)*
- *Déposez le cookie dans la boîte hermétique (ou enveloppez-le de film alimentaire) et procédez de même avec les cookies et la glace restante. Mettez tout au congélateur le plus vite possible pour que les sandwich-cookies glacés prennent bien.*

Vous êtes prévenue ! Cette recette a été concocté par le Diable ... L'essayer c'est l'adopter !!!!!

Emmanuelle THOMAS.