

Sandwichs au fromage vanillé

Ingrédients des sandwichs:

- 1 blanc d'œuf
- 30 ml (2 c. tab) de cassonade intégrale **CAMINO**
- 65 ml (¼ tasse) de beurre
- 60 ml (4 c. tab) de farine tout usage
- 30 ml (2 c. tab) de poudre de cacao **CAMINO**

Préchauffer le four à 400°F. Battre le blanc d'œuf et la cassonade environ une minute. Ajouter le reste des ingrédients. Déposer le mélange à la cuillère sur une plaque recouverte d'un tapis de silicone en formant des biscuits d'au maximum 5 mm d'épaisseur. Cuire 5 minutes. Laisser refroidir et garnir.

Pour le fromage vanillé :

Ingrédients

- 1 contenant de 250 g de fromage à la crème léger
- 250 ml (1 tasse) de crème à fouetter 35 %
- 65 ml (¼ tasse) de sucre de canne roux **CAMINO**
- 1 gousse de vanille

Fouetter ensemble tous les ingrédients jusqu'à consistance ferme. Pour les amoureux du chocolat, vous obtiendrez une version chocolatée en ajoutant 30 ml (2 c. tab) de poudre de cacao **CAMINO**.

Montage :

Déposer environ 15 ml (1 c. tab) de garniture au fromage sur un biscuit. Ajouter un autre biscuit. Décorer d'une touche de garniture et d'une fraise ou d'une framboise au goût. Bon appétit !

