



CANADA AGRICULTURE
AND FOOD MUSEUM
MUSÉE DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION
DU CANADA

A FASCINATING WORLD
UN MONDE FASCINANT



BISCUITS SANDWICH « WHOOPIE » À LA CRÈME GLACÉE

Ingrédients

½ tasse (125 ml) de beurre, ramolli
1 tasse (250 ml) de cassonade
2 c. à thé (10 ml) d'extrait de vanille
1 œuf
2 tasses (500 ml) de farine tout usage
½ tasse (125 ml) de poudre de cacao
1¼ à thé (6 ml) de bicarbonate de soude
¼ à thé (1 ml) de sel
1 tasse (250 ml) de babeurre
Contenant de crème glacée à la vanille, chocolat ou fraise

Étapes

Préchauffer le four à 375°F (190°C). Tapisser une grande plaque à biscuits de papier parchemin ou graisser une plaque à biscuits « Whoopie ». Dans un grand bol, battre le beurre, la cassonade et l'extrait de vanille jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Ajouter l'œuf et battre jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Dans un autre bol, mélanger la farine, la poudre de cacao, le bicarbonate de soude et le sel. Incorporer les ingrédients secs au mélange de beurre. Ajouter le babeurre au mélange et bien mélanger. À l'aide d'une petite cuillère, déposer la pâte sur la plaque à biscuits. Cuire au four environ 8 à 10 minutes. Déposer les biscuits sur des grilles et laisser refroidir. Mettre une bonne cuillère à table de crème glacée entre 2 biscuits pour faire un sandwich et bon appétit!

Donne 12 sandwichs « whoopie » ou 24 mini sandwichs « whoopie »