

# Natrel®

## Sandwich à la crème glacée sans lactose

Rien n'évoque l'été comme un sandwich à la crème glacée, surtout lorsqu'il est préparé maison. Avec deux biscuits et une généreuse boule de crème glacée Natrel sans lactose, le bar laitier ne vous manquera plus jamais, que vous soyez intolérant au lactose ou non !



SERT

4



PRÉPARATION

20MIN.



CUISSON

8MIN.



REFROIDISSEMENT

30MIN.

## Ingrédients

1 gros œuf  
1 tasse de farine tout usage  
Une pincée de sel  
1/2 tasse de pistaches crues hachées  
1/3 de tasse de beurre doux sans lactose Natrel, ramolli  
3/4 de tasse de cassonade  
1/4 de tasse de poudre de cacao  
473 mL de crème glacée sans lactose Natrel, saveur au choix.

## Préparation

1. Préchauffer le four à 350 °F.
2. Mélanger tous les ingrédients dans un bol avec les mains pour former une pâte.
3. Façonner 8 boules de pâte, puis les écraser afin de former des galettes.
4. Placer les galettes sur une plaque couverte de papier-parchemin et cuire au four pendant 8 minutes.
5. Laisser refroidir complètement.
6. Garnissez les 4 biscuits de crème glacée sans lactose Natrel à la vanille, puis refermez avec les 4 autres biscuits.
7. Pour décorer les sandwiches, roulez-les dans une garniture de framboises ou d'éclats de pistaches.