

Oatmeal Cookies & Marshmallow Frosting



Carabistouille ! C'est quoi ce titre entièrement anglais ? Non les Gourmands je ne suis pas devenue totalement bilingue, à mon grand regret, cependant lorsque j'ai cherché une traduction convenable pour ces biscuits ... bah j'ai PO trouvé.

- Flocons d'Avoine Biscuits
- Avoine Cookies
- Porridge Sandwich

De quoi donner envie à un cheval mais pas à vos estomacs ^^ Voilà pourquoi j'ai décidé de garder le titre original de ces petites bombes caloriques qui se composent de deux biscuits aux flocons d'avoine enfermant une couche de ganache aux Chamallows maison !

Après une dégustation très avisée Mr Mon Mignon est sans appel

et annonce qu'il manque une touche d'acidité pour contrebalancer tout ce sucre. Mais c'est qu'il devient exigeant et expert à force de goûter toutes mes préparations celui-la ^^

Toujours à l'écoute des remarques utiles je me suis donc empressée d'ajouter une couche de marmelade d'orange maison et



là ... le TOP



Ingrédients :
Cookies

- 240gr de beurre mou
- 135gr de sucre cassonade
- 120gr de sucre blanc
- 2 gros oeufs
- 1 càc d'extrait de vanille
- 200gr de farine
- 1 càc de levure chimique
- 1 càc de cannelle
- 1/2 càc de sel
- 270gr de flocons d'avoine

A l'aide d'un mixeur fouettez le beurre et les sucres jusqu'à obtenir un mélange crémeux. Ajoutez les oeufs un à un en battant 30 secondes entre chaque et terminez par l'extrait de vanille.

Dans un autre bol mélangez les ingrédients secs ensemble puis rassemblez vos deux préparations pour obtenir une pâte épaisse et homogène.

Formez des cookies à l'aide d'une cuillère à glace et enfournez sur une plaque à 180° pendant environ 20 minutes. Les cookies doivent être bien dorées mais rester légèrement moelleux.

Laissez refroidir complètement sur une grille.



Chamallow frosting

- 4 blancs d'oeufs
- 240gr de sucre

Mélangez vos blancs d'oeufs avec le sucre et les fouettant quelques minutes au robot, puis déposez votre bol dans un bain marie et fouettez à nouveau pendant 5 à 10 minutes. Le mélange doit doubler de volume, une fois le sucre bien dissout et les blancs bien montés, ôtez votre bol du bain marie et fouettez encore au moins 10 bonnes minutes pour que la préparation refroidisse complètement. Mettez cette préparation en poche a douille et pochez-la entre deux cookies ☐

Comme moi vous pouvez ajouter un peu de confiture d'orange ou de citron au coeur de votre chamallow frosting !