

# Recette : WHOOPIES CLASSIQUES !

Desserts



## WHOOPIES CLASSIQUES !

### INGRÉDIENTS

120 grammes de beurre mou  
200 grammes de cassonade  
3 œufs  
240 grammes de farine  
50 grammes de cacao noir en poudre  
2 pincées de sel  
1/2 sachet de levure chimique  
12 centilitres de lait  
160 grammes de sucre en poudre  
1 cuillère à café d'extrait de vanille

### PRÉPARATION

1. Recouvrir la plaque du four d'une feuille de papier sulfurisé.
2. Dans un saladier, fouetter le beurre avec la cassonade et un œuf à l'aide d'un batteur électrique (3-4 minutes environ).
3. Dans un second saladier, tamiser la farine, le cacao, le sel et la levure.
4. Ajouter ce mélange en deux fois au premier saladier en alternant avec le lait sans cesser de battre.
5. Faire de petit tas à l'aide d'une cuillère à café ou d'une cuillère à glace remplie à ras (espacés vos tas de 5 centimètres au moins).
6. Faire cuire les biscuits **10 minutes** environ.
7. Laisser tiédir les biscuits, puis décoller-les.
8. Laisser refroidir vos biscuits.
9. Dans un nouveau saladier, monter les 2 blancs d'œufs en neige ferme.
10. Incorporer le sucre en poudre petit à petit, à mi-parcours.
11. Ajouter l'extrait de vanille.
12. Continuer à fouetter jusqu'à obtenir un mélange satiné.
13. Déposer la crème à l'aide d'une poche à douille lisse (si possible) sur la moitié des biscuits et recouvrir de l'autre moitié.
14. Garder les whoopies au frais dans une boîte hermétique jusqu'au moment de servir.

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 10 minutes

12  
WHOOPIES  
ENVIRON

C'est à vous de jouer !

Environ 10 minutes  
180°C

*N'oublier pas de préchauffer votre four !*