Whoopies au chocolat ou à la crème de marron

Temps de préparation: 10 minutes

Temps de cuisson: 10 à 12 minutes

Ingrédients pour 20 whoopies :

- 75 g de beurre mou demi-sel
- 200 g de sucre
- 1 oeuf
- 1/2 cuil. à café de levure
- 260 g de farine
- 120 ml de lait
- 1 cuil. à café d'extrait de vanille

- Crème de marron
- 100 g de chocolat noir + 5 cl de crème liquide

Recette:

1) Travailler ensemble le beurre, le sucre et l'oeuf.

2) Ajouter la levure, l'extrait de vanille, la farine et le lait petit à petit en battant bien au fouet.

3) Préchauffer le four à 180°C.

4) Dresser les biscuits sur une plaque de cuisson antiadhésive à l'aide d'une poche à douille en les espaçant bien (ils s'étalent un peu à la cuisson). Cuire 10 à 12 minutes au four. Laisser refroidir les biscuits.

5) Faire fondre le chocolat avec la crème liquide et bien mélanger pour obtenir une texture homogène.

6) Assembler les biscuits 2 par 2 en les garnissant de crème de marron ou de chocolat. Se régaler.