

## Whoopie pies tiramisu

Pour 12 whoopie pies:

- 120 g de beurre mou
- 100 g de sucre
- 1 oeuf
- 15 cl de lait
- 250 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 cc de vanille liquide

*Pour la crème:*

- 150 g de mascarpone
- 15 cl de crème liquide
- 50 g de sucre glace
- 15 cl de café fort (moins pour moi)
- cacao amer en poudre pour servir



*Pour les coques:* préchauffer le four à 180°.

Mélanger le beurre mou avec le sucre (pour ma part avec le kitchenaid muni de la feuille). Incorporer l'oeuf. Verser le lait tout en continuant à mélanger puis la farine et la levure. Terminer par la vanille. Arrêter le robot quand la pâte est bien homogène.

Verser la pâte dans une poche à douille et dresser des petits tas sur le tapis en silicone (ou sur une plaque couverte de papier sulfurisé).

Enfourner et laisser cuire 8 à 10 min. Les biscuits ne doivent pas trop cuire au risque d'être trop secs. Laisser refroidir sur une grille.

*Pour la garniture:* fouetter le mascarpone avec le sucre. Monter la crème liquide bien froide en chantilly et l'incorporer délicatement au mascarpone sucré.

A l'aide d'un pinceau, badigeonner les biscuits bien refroidis de café. A l'aide d'une poche à douille (ou d'une cuillère), garnir la moitié des biscuits de crème de mascarpone. Couvrir avec le reste des biscuits.

Réserver au réfrigérateur. Servir saupoudré de cacao.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>