

## Whoopie pies à la pâte à tartiner

Pour 17 whoopie pies (soit 34 coques):

- 80 g de beurre mou
- 90 g de sucre en poudre
- 1 oeuf
- 200 g de farine
- 1 cc de levure chimique
- de la pâte à tartiner Ovomaltine Crunchy



Préchauffer le four à 180° (j'ai utilisé la chaleur tournante, peut-être n'aurais-je pas dû?).

Dans le bol du robot (ou dans un saladier avec un fouet à main), fouetter longuement le beurre avec le sucre jusqu'à le mélange blanchisse et devienne mousseux. Ajouter l'oeuf et fouetter à nouveau. Incorporer la farine et la levure.

Dans la recette de base, il fallait dresser les biscuits sur la plaque avec une poche à douille. Chez moi, la pâte était plutôt compacte et impossible à sortir de la poche! Du coup j'ai façonné les petits biscuits à la main, très facilement. Il suffit de prélever une petite noix de pâte et de la rouler en boule. Puis la déposer sur la plaque du four (couverte d'un tapis en silicone ou de papier cuisson) et de les aplatir légèrement.

Enfourner et laisser 10 à 12 min (surveiller la cuisson, ils doivent à peine dorer). A la sortie du four laisser refroidir et les réunir deux par deux en fonction de leur taille.

A l'aide d'une poche à douille (ou d'une cuillère à café), déposer un peu de pâte à tartiner sur la moitié des biscuits et les coller avec l'autre moitié.



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