

Les Whoopie Pies de Martha Stewart



Ingrédients pour 30 biscuits soit 15 whoopie pies environ:

Pâte à biscuits:

250g de farine
75g de cacao non sucré en poudre
1/2 cuillère à café de bicarbonate de soude
1/2 cuillère à café de levure chimique
1/2 cuillère à café de sel
165g de beurre à température ambiante
200g de sucre en poudre
1 gros oeuf
250ml de lait fermenté (que j'ai remplacé par 1 pot de 100g

de fromage battu à 0% de MG complété jusqu'à 250ml avec du lait demi-écrémé)
1 cuillère à café d'extrait de vanille

Garniture:

60g de beurre à température ambiante
60g de margarine
200g de sucre glace
1 cuillère à soupe d'extrait de vanille

Préparation:

- Préchauffer le four à 200°C.
- *Pâte à biscuits:* Tamiser la farine, le cacao, le bicarbonate, la levure et le sel dans un saladier. Travailler le beurre en pommade avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux. Ajouter l'oeuf, le lait fermenté et l'extrait de vanille. Battre pour bien mélanger puis ajouter peu à peu le mélange à base de farine tout en continuant à fouetter. Bien mélanger.
- Disposer des tas de pâte (1 cuillère à soupe) sur des plaques à pâtisserie recouvertes de papier sulfurisé en les espaçant de 5 cm. Faire cuire environ 12 minutes: le dessus des biscuits doit être souple au toucher. Laisser refroidir sur une grille.

- *Garniture:*

Battre le beurre et la margarine pour bien les mélanger. Ajouter peu à peu le sucre glace en continuant à fouetter jusqu'à ce que la crème soit mousseuse et blanche. Ajouter l'extrait de vanille et battre encore. Réserver à température ambiante jusqu'au moment de l'utilisation.

Cette crème peut être préparée avec un robot ou un batteur électrique.

- *Assembler les biscuits:* étaler une cuillère à café bien pleine de crème vanillée sur le côté plat d'un biscuit. Recouvrez-la d'un autre biscuit.

Les whoopie pies se conservent 3 jours dans une boîte hermétique (ne les superposez-pas sinon ils se collent entre eux).