



Whoopies cacao chocolat

Pour une trentaine de whoopies :

Pour les whoopies :

- 100 g de beurre mou
- 125 g de sucre (100 g)
- 1 oeuf
- 250 g de farine
- 2 càs de cacao non sucré
- 1 càc de levure chimique
- 1/2 càc de bicarbonate
- 2 pincées de sel
- 1 càc de vanille en poudre
- 10 cL de lait

Pour la garniture :

- 10 cL de crème liquide
- 150 g de chocolat noir

Préparer les whoopies. Fouetter le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse (je robot a vraiment bien bien fouetté, je pense que ça joue beaucoup pour la texture des gâteaux...), puis ajouter l'œuf entier en fouettant à petite vitesse.



Tamiser ensemble la farine, le cacao, la levure et le bicarbonate, le sel. Ajouter la vanille en poudre. Mélanger petit à petit, avec le lait, à la préparation précédente.

Allumer le four th. 6 (180°C). (J'ai mis plutôt 150°C car mon four chauffe fort).

Mettre la pâte dans une poche munie d'une douille lisse. Tapiser une ou deux plaques de cuisson de papier cuisson, déposer des petits tas de pâte ronds comme des macarons (2 à 3 cm de diamètre) et les faire cuire 10 à 15 min.

Les laisser refroidir sur le papier.

Préparer la garniture : faites chauffer la crème liquide, puis versez-la sur le chocolat cassé en morceaux, remuer pour lisser la préparation, ajouter 1 noisette de beurre. Laisser refroidir avant d'assembler les whoopies deux par deux, en intercalant la crème à l'intérieur.