Bienvenue chez Christhummm
http://www.christhummm.canalblog.com/

~~ Whoopie Pies ~~

Pour une vingtaine de gâteaux
100 grs de farine
1/2 cuillère à café de levure
50 grs de sucre
75 grs de beurre
2 œufs
40 grs de chocolat
15 grs de cacao

Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie.

Hors du feu, ajouter le sucre, les œufs, bien mélanger.

Incorporer la farine, la levure et le cacao tamisés ensemble.

Former des petits tas de pâte sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé (à l'aide d'une petite cuillère, ou, pour plus de régularité, d'une poche à douille).

Enfourner pour 8 à 10 minutes à 180°.

Laisser refroidir.

***

Christhummm