



WHOOPIES A LA NOCCIOLATA



Ingrédients pour une vingtaine de whoopies : 250gr de farine, 1 1/2 c. à café de levure chimique, 100ml de lait, 100gr de beurre mou, 125gr de sucre, une pincée de sel, 1 oeuf, 1 c. à soupe de crème fraîche, Nocciolata Rigoni di Asiago.

Fouettez le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis ajoutez l'oeuf entier en fouettant à petite vitesse. Ajoutez ensuite la farine tamisée avec la levure en alternant avec le lait. Incorporez enfin la crème. Allumez le four à 180°C. Transférez la pâte dans une poche à douille et déposez de petits tas de pâte sur une plaque recouverte de papier cuisson. Enfourez pendant une dizaine de minutes : ils doivent rester moelleux, ne les laissez pas trop cuire. Laissez refroidir, puis étalez la Nocciolata entre 2 biscuits et saupoudrez de sucre glace.