



Petits gâteaux

Whoopies au beurre de cacahuètes



1h10 30 min 10 min 30 min 473

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Réalisation des coques

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Verser le beurre de cacahuètes, le beurre et le sucre dans un saladier puis mélanger à l'aide d'un batteur.
- 3 Incorporer l'œuf tout en continuant de fouetter.
- 4 Incorporer ensuite la farine, la levure chimique et le bicarbonate de soude.
- 5 Incorporer le lait petit à petit et mélanger afin d'obtenir une pâte souple.
- 6 Verser la pâte dans une poche à douille munie d'une douille unie.
- 7 Former des tas de pâte de 4cm de diamètre sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.
- 8 Enfourner et faire cuire 10 minutes.
- 9 Il faut faire attention à ne pas trop les cuire : le biscuit doit rester moelleux.
- 10 A la sortie du four, les laisser refroidir sur une grille à pâtisserie.

Étape 2

Réalisation du fourrage

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour les coques

250 g **Farine**
125 g **Sucre semoule**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
50 g **Beurre**
50 g **Beurre de cacahuètes**
10 cl **Lait demi-écrémé**
1 c. à café **Levure chimique**
0.5 c. à café **Bicarbonate de soude**

Ingrédients pour le fourrage

80 g **Chocolat au lait**
40 g **Lait demi-écrémé**
40 g **Beurre de cacahuètes**

- 1** Faire fondre le chocolat dans une casserole au bain-marie.
- 2** Incorporer le beurre de cacahuètes puis le lait et lisser à l'aide d'une maryse.
- 3** Laisser la ganache prendre au réfrigérateur entre 20 et 30 minutes.

Étape 3

Montage et dressage

- 1** Verser la ganache dans une poche à douille munie d'une douille unie.
- 2** Déposer un peu de ganache sur la moitié des coques.
- 3** Fermer le whoopie en déposant une deuxième coque sur le fourrage.
- 4** Disposer les whoopies dans une barquette et servir accompagnés d'un thé par exemple.