



*Petits gâteaux*

# Whoopies à la framboise



**42 min** **30 min** **12 min**      **0**      **458**  
TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON      REPOS      CALORIES

Ingrédients  
pour **6** personnes

## Ingrédients pour les coques

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

## Ingrédients pour le fourrage aux framboises

150 g **Confiture de framboises**

## Ingrédients pour le décor

1 **Sucre glace**

## Étape 1

Réalisation des coques

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Verser le beurre et le sucre dans un saladier puis mélanger à l'aide d'un batteur.
- 3 Incorporer l'œuf tout en continuant de battre.
- 4 Incorporer ensuite la farine, la levure chimique et le bicarbonate de soude.
- 5 Incorporer le lait petit à petit et mélanger jusqu'à obtention d'une pâte souple.
- 6 Verser la pâte dans une poche à douille munie d'une douille unie.
- 7 Former des tas de pâte de 4 cm de diamètre sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.
- 8 Enfourner et faire cuire 10 à 12 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

Montage et dressage

- 1 Verser la confiture de framboise dans une poche à douille munie d'une douille unie à l'aide d'une maryse.
- 2 Déposer un peu de confiture de framboise sur la moitié des coques.
- 3 Fermer le whoopie en déposant une deuxième coque sur la confiture.
- 4 Saupoudrer les whoopies de sucre glace à l'aide d'une passette.
- 5 Disposer les whoopies dans une barquette et servir accompagnés d'un thé par exemple.