



# Whoopies au beurre de cacahuète

Par La Popotte sans chichis



## Ingédients

240 g de farine  
50 g de cacao en poudre non sucré  
0.5 sachet de levure chimique  
120 g de beurre pommade  
180 g de sucre  
1 œuf entier  
10 cl de lait entier  
180 g de chocolat blanc  
100 g de beurre de cacahuète  
150 g de crème liquide entière

## Ganache au beurre de cacahuète

Dans un bol, faites chauffer légèrement le beurre de cacahuète.

Dans une casserole, porter à ébullition la crème.

Versez là en 3 fois sur le chocolat en morceaux. Bien mélangez entre chaque ajout.

Ajoutez le beurre de cacahuète, bien mélangez.

Si besoin lisser au mixeur plongeant.

Réservez.

## Pâte à Whoopies

Dans le bol de votre robot, fouettez votre beurre pommade avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Incorporez l'œuf, puis la farine, cacao et levure chimique.

Versez petit à petit le lait tout en mélangeant.

Sur une plaque chemisée de papier sulfurisé, dressez à la poche à douille munie d'une douille lisse\* des coques.

Enfournez pour 13 min env. dans un four préchauffé à 180°C.

Réservez sur une grille jusqu'au refroidissement complet.

\*vous pouvez faire sans poche à douille et avec une cuillère, mais les coques seront moins régulières.

## Dressage des Whoopies

À l'aide d'une poche à douille, dressez de la ganache et refermez avec une autre coque.

Conserver au frigo dans une boîte hermétique.

Petit plus, pas besoin d'attendre le lendemain pour déguster contrairement au macaron français

Easy non ?