

Whoopies au chocolat

Pour 20 whoopies, il vous faudra :

Pour le biscuit :

- 70 gr de chocolat noire pâtissier
- 60 gr de beurre
- 60 gr de sucre
- 2 œufs
- 80 gr de farine
- 1 cc de levure chimique
- 20 gr de cacao

Pour la ganache :

- 200 gr de mascarpone
- 100 gr de chocolat blanc pâtissier



Commencer par préparer la ganache, *le mieux est de la faire la veille*, comme les macarons.

Faire fondre le chocolat blanc au bain-marie. Laisser-le tiédir.

Fouetter le mascarpone jusqu'à ce qu'il devienne bien crémeux, et ajouter le chocolat blanc fondu, et continuer à fouetter 2,3 minutes.

Placer au frais jusqu'au lendemain, ou pendant 3,4 h.

Quelques heures après ou le lendemain :

Faire fondre au bain-marie le chocolat et le beurre. Une fois le mélange fondu, ajouter le sucre, les œufs, puis la farine, la levure et enfin le cacao. Bien mélanger le tout.

Préchauffer le four à 180 °. (TH 6)

Mettre la pâte dans une poche à douille puis dresser des petits tas sur un tapis silicone, ou une feuille de papier sulfurisé.

Cuire pendant 10 min.

A la sortie du four, placer les petits gâteaux sur une plaque et les laisser refroidir.

Place au montage :

Fourrer les whoopies de ganache, et réserver-les au frais jusqu'au moment de servir.

Pour info, je les ai préparés le mercredi pour les déguster le samedi, et aucun souci de conservation, ils étaient très bons!

Vous pouvez les décorer de sucre ou les laisser tels quels !