

## "Whoopies girly goût framboises"

---



### Pour les whoopies :

---

- ✕ 100 gr de beurre mou
- ✕ 125 gr de sucre
- ✕ 1 œuf
- ✕ 250 gr de farine
- ✕ 1 cc de levure chimique
- ✕ 1/2 cc de bicarbonate de sodium
- ✕ 2 pincées de sel
- ✕ 1 cc de vanille liquide
- ✕ 10 cl de lait (100 ml)

### Pour la garniture :

- ✕ 250 gr de mascarpone
- ✕ 50 gr de sucre glace
- ✕ Coulis de framboises

Commencer par préparer **la garniture** : fouetter les 3 ingrédients ensemble, pocher, et réserver au frais.

### Préparer ensuite les whoopies:

Préchauffer le four à 180°.

Fouetter le beurre avec le sucre au robot jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis ajouter l'œuf.

Dans un saladier, mélanger farine, levure, bicarbonate, le sel et la vanille liquide avec le lait.

Mélanger les 2 préparations afin d'obtenir un mélange bien homogène.

Mettre le tout dans une poche à douille et faites des petits tas ronds comme pour les macarons sur une feuille de papier sulfurisé et cuire 10 à 15 min.

Une fois refroidis, déposer une couche de crème framboise sur un whoopies et assembler votre petite gourmandise !

Ces whoopies prennent moins de temps que des macarons et font aussi leur effet par leur côté moelleux.