



WHOOPIES



Préparation : 15 minutes

Cuisson : 15 minutes

..Pour 6 personnes

INGREDIENTS

- 180g de farine
- 100g de sucre
- 60g de beurre
- 5cL de lait demi-écrémé
- 40g de pâte à tartiner
- 1 œuf
- ½ sachet de levure



Tu peux remplacer la pâte à tartiner par du caramel ou par autre chose que tu préfères.

PREPARATION DE LA RECETTE

1. Faites préchauffer le four au thermostat 6 (soit 180°C).
2. Mélangez la farine et la levure en les tamisant.
3. Dans un saladier, battez le beurre et le sucre ensemble à l'aide d'un fouet pour faire blanchir le mélange.
4. Cassez les oeufs et liez correctement le tout, toujours au fouet.
5. Incorporez la farine et le lait dans la préparation. S'y prendre en plusieurs temps, en mélangeant bien à chaque fois, après avoir versé.
6. Recouvrez la plaque du four avec du papier sulfurisé ou de l'aluminium graissé. À l'aide d'une cuillère ou d'une poche à douille, déposez dessus des petites boules de pâte en les espaçant suffisamment : ils gonfleront à la cuisson.
7. Faites cuire 15 minutes au four.
8. Laissez reposer. Les demi-coques doivent être froides pour pouvoir les décoller de la plaque.
9. Assemblez les demi-coques deux à deux en intercalant une couche de Nutella entre les deux, sur la face plate.

DEGUSTEZ !