



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.