

FICHE TECHNIQUE**QUOI ?****Whoopies à la confiture****MATERIELS****INGREDIENTS****COMMENT ?**

Cul de poule
Spatule
Maryse
Papier sulfurisé
Poche à douilles

1 c à c de levure chimique
De la confiture (cerise, fraise, bref, ce que vous voulez!)
200g de farine
1 œuf
90g de sucre en poudre
80g de beurre mou

CHRONIQUE DES TACHES**QUAND ET
COMMENT ?****Étape 1 :**

Commencez par préchauffer votre four à 180°C (th 6).

Étape 2 :

Dans un saladier, fouettez le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux.

Étape 3 :

Puis, ajoutez l'œuf et mélangez. Incorporez la farine et la levure, mélangez bien.

Étape 4 :

Sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, dressez vos whoopie pies à la poche à douille ou à l'aide d'une cuillère à café.

Étape 5 :

Enfournez pendant 10 à 12 minutes, lorsqu'ils commencent à dorer, sortez-les du four. Laissez-les refroidir.

Étape 6 :

Lorsqu'ils sont froids, garnissez-les de confiture à l'aide d'une cuillère à café puis assemblez-les.