



Whoopie pies – sa strigam si noi WHOOOPIE!

Whoopie Pies







Ingrediente:

Pentru whoopie: 250 g faina, 1 praf de sare, 18 g praf de copt, 180 g unt, 150 g zahar, 80 g cacao, 1 ou, vanilie, 60 ml lapte batut (sana), 60 ml lapte dulce.

Untul se freaca cu zaharul pana avem o crema spumoasa, adaugam vanilie, praful de sare si mixam in continuare. Apoi punem oul la temperatura camerei si laptele batut.

Intr-un bol cernem faina, cacaoa si praful de copt. Alternativ, adaugam peste unt faina amestecata cu cacao si laptele dulce. Va rezulta o compozitie densa. Punem compozitia intr-un pos si formam gramajoare de aproximativ 2 cm in tava pe hartie de copt.



Se lasa distanta intre ele. Se coc in cuptorul preincalzit la 180 de grade, timp de 13-14 minute. Se lasa la racit.



Crema marshmallow :

2 albusuri se bat spuma cu un praf de sare. Intr-un vas, punem pe foc 180 g zahar cu 60 ml apa. Dupa ce a inceput sa fiarba, se mai tine aproximativ 5 minute (zaharul sa fie topit). Turnam siropul de zahar peste albusurile batute spuma si mixam continuu pana se raceste vasul. La final, se adauga 80 g zahar pudra.

Potrivim biscuitii si ii umplem cu crema