

**Whoopie pies cacao**

Les whoopies sont très tendance. Ce sont de drôles petits gâteaux tout ronds et très bons. C’est une alternative aux macarons qui nous vient d’outre-Atlantique. Il s’agit de deux ronds de pâte unis par une crème. On peut aussi décorer les whoopies avec du vermicelle multicolore, des petites de chocolat, du sucre en poudre de toutes les couleurs…

## Ingrédients pour 4 personnes

Pour la pâte
• 120 g de farine
• 70 g de sucre en poudre
• 25 g de cacao amer
• ½ sachet de levure chimique
• 40 g de beurre
• 5 cl de lait
• 2 œufs
• 1 cuil. à café d’extrait de vanille
• 1 pincée de sel
Pour la crème
• 75 g de sucre glace
• 10 cl de sirop de sucre de canne
• 2 blancs d’œufs
• 1 cuil. à café d’extrait de vanille
• 1 pincée de sel

## Etapes de préparation

1 Préchauffez le four th. 6 (180 °C). Mélangez la farine, la levure, le cacao et le sel.
2 Fouettez rapidement le beurre avec le sucre au batteur électrique. Incorporez les œufs et la vanille en fouettant, puis la préparation avec la farine et enfin le lait.
3 Répartissez 20 cuillères de pâte en les espaçant sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Enfournez 10 min. laissez refroidir les biscuits sur une grille.
4 Fouettez les blancs d’œufs au batteur électrique avec le sirop de canne et le sel. Ajoutez le sucre glace et la vanille tout en continuant à battre.
5 Garnissez 10 biscuits de crème et recouvrez-les avec les 10 autres biscuits. Servez sans attendre.