**Whoopies pie**

|  |  |
| --- | --- |
| http://www.ptitchef.com/upload_data/recipe/41345_1L | **Type de recette:** Dessert   **Nombre de parts:** 6   **Temps de préparation:** 20 Minute(s)   **Temps de cuisson:** 10 Minute(s)   **Difficulté:** Très Facile |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ingrédients:**  - 2 jaunes d'oeufs - 1 cuillère à café d'extrait de vanille - 2 cuillères à soupe d'eau - 100 grammes de sucre glace - 150 grammes de beurre ramolli - 300 grammes de farine - 1/2 sachet de levure chimique  **Pour la glaçage :** - 1 blanc d'œuf - 150 grammes de sucre glace des vermicelles colorées au chocolat  **Pour la ganache :** - de la pâte à tartiner |  | **Préparation:**  **etape 1** Fouettez les jaunes d'œufs, la vanille et l'eau. Dans un autre saladier, fouettez le sucre glace et le beurre ramolli jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le mélange œufs/vanille puis la farine, la levure et la cannelle.   **etape 2** Formez un boudin de pâte. Enveloppez le et placez le au réfrigérateur pendant une heure.   **etape 3** Découpez ensuite des rondelles de pâte d'environ 1 cm d'épaisseur. Déposez les sur une plaque anti-adhésive et enfournez pendant une dizaine de minutes à 175 C. Les biscuits doivent commencer à dorer. Faites refroidir avant de les décoller.   **etape 4** Préparez le glaçage. Battez le blanc en neige et ajoutez le sucre glace sans cesser de battre.   **etape 5** Posez la moitié des biscuits dans le glaçage. Saupoudrez de vermicelles colorées et laissez sécher.   **etape 6** Tartinez l'autre moitié de biscuits, de pâte à tartiner. Et posez les couvercles glacés dessus. |