**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 glacedes 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.  |