



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

## . Whoopies chocolat citron .



*Ingrédients pour 16 gros whoopies :*

- 1 c.à.c de chocolat VanHouten en poudre
- 1 c.à.c de levure chimique
- 1 c.à.s de crème fraîche
- 1 gros oeuf
- 1/2 c.à.c de bicarbonate de sodium
- 10 cl de lait
- 100 g de beurre mou
- 125 g de sucre
- 250 g de farine

- Dans un récipient, verser le beurre fondu et le sucre, mélanger
- Ajouter un oeuf entier et mélanger
- Verser la levure chimique, le bicarbonate de sodium, le chocolat en poudre et la farine
- Mettre le lait et la crème et remuer. Mettre le four à préchauffer à 180°C th. 6
- Mettre la préparation sur une plaque à l'aide d'une poche à douille ou de petites cuillères
- faire cuire pendant 15min. Préparer une ganache et un glaçage

*finitions :*

- Garnir les palets de crème, de confiture, de Nutella ou autre préparation de votre choix
- Préparer un glaçage avec du citron et du sucre pour décorer les whoopies

