



Recettes / Type de recette / gâteau / gâteau au chocolat / petits gâteaux / petits biscuits

## Whoopies au chamallow

★★★★☆ (22)

45 minutes

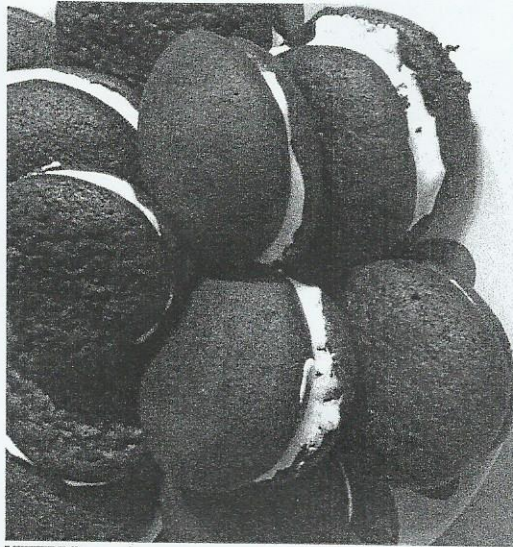
Ajoutez le premier commentaire !

Ce sont de délicieux gateaux au chocolat comme des cookies mis en sandwich avec une crème au chamallows entre les 2 biscuits. Très américain !

G Recette de : Ginger

J'ai testé !

21 utilisateurs ont fait cette recette



### Recettes du même style



Les Whoopies pies de là-bas



Whoopies par Christelle



Whoopies aux pépites de chocolat

Publiez une photo    Donnez votre avis    Sauvegardez    Imprimez    Email

### Ingrédients

Proportions pour: 12 biscuits

250 g de farine	8 cl d'huile
1 sachet de levure chimique	18 cl de lait
1 pincée de sel	115 g de beurre
30 g de cacao en poudre non sucré	120 g de sucre glace
200 g de sucre en poudre	50 g de chamallows
1 oeuf	1 cuillère à café d'extrait de vanille

Ajouter à votre liste de courses

Votre liste de courses à portée de main où que vous soyez, c'est facile et gratuit !

[Voir votre liste de courses](#)

### Méthode de préparation

Préparation : 20 minutes > Cuisson : 10 minutes >

Temps supplémentaire : 15 minutes pour refroidir > Prêt en : 45 minutes

1. Préchauffer le four sur 175C (Th 6). Beurrer une plaque à pâtisserie.
2. Prendre un saladier et mélanger la farine, la levure, le sel, la cacao et le sucre. Ajouter l'oeuf, l'huile et le lait jusqu'à ce que le mélange soit homogène et lisse. Mettre des cuillerées de pâte tous les 5 cm sur la plaque à pâtisserie.
3. Mettre au four pendant 10 à 12 minutes. Sortir du four et laisser refroidir sur la plaque à pâtisserie puis retirer de la plaque.
4. Pour faire la crème: mettre les chamallows dans un bol et mettre au micro-onde pendant 30 secondes ou jusqu'à ce que les chamallows soient fondus. dans un saladier, mélanger le beurre, le sucre glace, les chamallows et la vanille. Mélanger avec un mixeur à main électrique jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Etaler la crème entre 2 biscuits *refroidis.*