

# Whoopies choco-noisette



www.audalacuisine.com

## ✓ Ingrédients

### **pour une quinzaine de whoopies :**

#### Pour les biscuits :

- 75 g de beurre demi-sel mou
- 70 g de sucre en poudre
- 60 g de poudre de noisettes
- 100g de farine
- 1 œuf
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 50 g de pépites de chocolat

#### Pour la ganache au chocolat :

- 150 g de chocolat noir
- 110 ml de crème liquide
- 30 g de beurre
- 30 g de pralin



## ✓ Préparation :

Mélangez le beurre avec le sucre au fouet jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez l'œuf, la farine, la levure, la poudre de noisettes et les pépites de chocolat. Mélangez pour obtenir une pâte bien homogène.

Réservez au frais pendant 30 min.

#### Pendant ce temps, préparez la ganache au chocolat :

Versez la crème dans une casserole et portez à ébullition. Hors du feu, ajoutez le chocolat cassé en morceaux.

Fouettez jusqu'à l'obtention d'une crème lisse. Incorporez le beurre et le pralin.

Laissez tiédir, puis réservez au frais.

Préchauffez le four à 180°C et recouvrez la plaque du four de papier sulfurisé.

A l'aide d'une cuillère à café, prélevez l'équivalent d'une noix de pâte et roulez celle-ci entre vos mains. Posez-la sur la plaque et aplatissez-la légèrement. Renouvelez l'opération avec toute la pâte et déposez les boules en quinconce sur la plaque. Enfournez pour 10 à 15 min.

Assemblez les biscuits en mettant de la ganache sur la moitié des biscuits puis recouvrez avec les autres biscuits.

www.audalacuisine.com