

Czekoladowe whoopie pies

Dwa delikatne ciastka przełożone lekką puszystą pianką tworzą wyśmienite połączenie. Miłośnikom czekolady z pewnością trudno będzie się tym łakociom oprzeć.

SKALA TRUDNOŚCI:

Łatwe

CZAS PRZYGOTOWANIA:

20 minut

LICZBA PORCJI:

15 ciastek

SKŁADNIKI:

125 g miękkiego masła
170 g drobnego cukru
1 jajko
1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
300 g mąki
40 g gorzkiego kakao w proszku
1 łyżeczka sody oczyszczonej
1/4 łyżeczki soli
180 ml maślanki

NADZIENIE

100 g pianek cukrowych marshmallows
60 g masła, zmiękczonego

1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
125 g cukru pudru

PRZYGOTOWANIE:

1) Rozgrzać piekarnik do temperatury 190°C. Wysmarować tłuszczem dwie blachy do pieczenia.

2) Zmiksować masło i cukier na lekką kremową masę. Dodać jajko i ekstrakt waniliowy, wymieszać. Połączyć mąkę, kakao, sodę oczyszczoną i sól. Porcjami dodawać te suche składniki do masy z masła na przemian z 60 ml wody oraz maślanką. Dobrze wymieszać po dodaniu każdej porcji.

3) Nabrać 1 łyżkę masy i przełożyć na suchą blachę. W taki sam sposób nałożyć resztę masy. Ciastka powinny piec się w odstępach 5 cm. Piec 5–7 minut. Przełożyć ciastka na metalową kratkę, żeby całkowicie ostygły.

4) Przygotować nadzienie. Wstawić pianki cukrowe do mikrofalówki na 8–10 sekund, żeby się roztopiły. Poczekać, aż trochę ostygną. Ubić mikserem masło z ekstraktem waniliowym na puszystą masę w małej misce. Dodać rozpuszczone pianki i cukier puder. Zmiksować na jednolitą gęstą masę. Rozsmarować na płaskich stronach połowy ciasteczek i przykryć pozostałymi ciasteczkami.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 ciastko zawiera: 285 kcal, 4.6 g białka, 33.3 g węglowodanów, 15.4 g tłuszczów, 1.1 g błonnika

Źródło zdjęcia: Adobe Stock