

Whoopies Touchoco noisettes

Recette pour 36 biscuits

Description

Un sandwich sucrée 100% chocolat, composé de deux biscuit au chocolat et farcie d'une ganache au chocolat.

Ingrédients

Pour les biscuits

- 350 Gr Farine
- 50 Gr Cacao en poudre
- 5 Ml Poudre à pâte
- 120 Gr Beurre
- 180 Gr Sucre
- 1 Unité(s) Oeuf
- 250 Ml Lait

Pour la ganache

- 200 Ml Crème 35%
- 150 Gr Chocolat noir
- 50 Gr Beurre
- 30 Gr Noisettes

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

Pour la mise en place

Concassez le noisette, les mettre sur une plaque de cuisson et les faire rôtir au four 4 à 6 minutes. Celles-ci doivent prendre une couleur dorée.

Pour les biscuits

Dans les robot, à vitesse moyenne, travaillez le beurre et le sucre 2 à 3 minutes, ajoutez l'œuf, la farine, la levure et le cacao. Dès que le mélange est lisse, ajoutez le lait doucement. Sur une plaque de cuisson avec un papier parchemin et un peu de Pam spray, déposez à l'aide d'une poche de pâtisserie des cercles de 5cm de diamètre. Mettre au four 15 minutes, puis laissez refroidir. Les biscuits doivent garder une texture légèrement moelleuse.

Pour la ganache

Dans une casserole faire chauffer le lait, puis le verser sur le chocolat, une fois lisse ajoutez le beurre. Réservez au frigo en remuant de temps en temps. Une fois que celle-ci a une texture pommade, ajoutez les noisettes puis mettre de la ganache avec une poche de pâtisserie entre deux biscuits.

Bon appétit!