

Whoopies de avena y chocolate



Ingredientes

Masa de avena

Manteca: 60 g

Esencia De Vainilla: Cantidad necesaria

Huevos: 4 Unidades

Bicarbonato: 1 cdita.

Avena arrollada fina: 115 g

Sal: 1 cdita.

Harina: 100 grs.

Azucar comun: 45 g

Canela: 2 cdita.

Azucar rubia: 90 grs.

Masa de chocolate

Leche: 100 cc

Esencia De Vainilla: Cantidad necesaria

Harina: 125 grs.

Azúcar Negra: 75 grs.

Cacao: 30 g

Sal: 1 cdita.

Huevo: 1 Unidad

Bicarbonato: 1 cdita.

Manteca: 60 grs.

Relleno

Manteca pomada: 100 grs.

Dulce de leche: 50 grs.

Azucar impalpable: 100 g

Queso crema tipo americano: 225 g

Preparación de la Receta

Para la masa de avena

- Cremar en batidora 60 grs de *manteca*, 90 grs de azúcar rubia y 45 grs de azúcar blanca.
- Agregar 4 huevos y 1 chorrito de esencia de vainilla
- Mezclar
- Incorporar 100 grs
- De *harina* tamizada, 2 cucharaditas de canela, 1 cucharadita de bicarbonato y 1 cucharadita de sal.
- Mezclar.
- Agregar 115 grs de **avena** arrollada fina.
- Unir con espátula hasta integrar bien.
- Pasar la mezcla a una manga con pico liso
- Enmantecar una placa y disponer una base de papel *manteca*
- Hacer las tapas de los Whoopies cuidando que queden del mismo tamaño.
- Aplanar los picos con los dedos humedecidos.
- Llevar las tapas al freezer hasta congelar.
- Cocinar por 12 a 15 minutos a 180 grados.

Para la masa de chocolate

- Cremar en batidora 60 grs de *manteca* con 75 grs de azúcar negra.
- Incorporar un *huevo*, batir bien.
- Agregar 125 grs de *harina* y 30 grs de cacao previamente tamizados.
- Incorporar 1 cucharadita de sal, 1 cucharadita de bicarbonato y 1 chorrito de esencia de vainilla.
- Por último, agregar de a poco 100 cc de leche sin dejar de revolver.
- Pasar la mezcla a una manga con pico liso.
- Enmantecar una placa y disponer una base de papel *manteca*
- Hacer las tapas de los Whoopies cuidando que queden del mismo tamaño.
- Aplanar los picos con los dedos humedecidos.
- Llevar las tapas al freezer hasta congelar.
- Cocinar por 12 a 15 minutos a 180 grados.

Para los rellenos

- Mezclar 100 grs de *manteca* pomada, 225 grs de queso *crema* tipo americano y 100 grs de azúcar impalpable
- Separarlo en dos mitades, reservar una de ellas en frío.
- Mezclar la otra mitad con 50 grs de dulce de leche
- Reservar en frío.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/whoopies-de-avena-y-chocolate>