

Whoopies de avena



Ingredientes

Esencia De Vainilla: Cantidad necesaria

Bicarbonato De Sodio: 2 g

Huevos: 2 Unidades

Sal: 4 g

Manteca pomada: 60 Gramos

Avena: 115 g

Azucar rubia: 90 grs.

Azúcar talco: 60 g

Canela: 1 g

Azucar comun: 45 g

Harina: 100 g

Manteca pomada: 60 Gramos

Cream cheese: 200 g

Preparación de la Receta

- Para comenzar, en un bol, mezclamos la *manteca* pomada, el azúcar común y el azúcar rubia.
- Luego, incorporamos los huevos, la esencia de vainilla y trabajamos con un batidor de alambre.
- Añadimos la *harina*, la **avena**, el bicarbonato de sodio, la sal y la canela.
- Una vez integrada la preparación, colocamos en una manga y sobre una placa con papel *manteca* le damos la forma deseada. Llevamos al freezer y una vez congelados, cocinamos en el horno durante 12 minutos a 175°C. Reservamos.
- Para el relleno, mezclamos cream cheese tipo americano, la *manteca* pomada, el azúcar talco y un chorrito de esencia de vainilla. Trabajamos con una espátula hasta integrar todo. Colocamos la preparación en una manga.
- Para el armado, unimos 2 tapas con el relleno que preparamos y agregamos perlas de *chocolate* blanco.

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