

Whoopies de banana



Ingredientes

Para la crema de mascarpone

Azúcar talco: 15 g

Crema: 70 cc

Mascarpone: 70 g

Para la masa de whoopies

Crema: 55 cc

Polvo de hornear: Una pizca

Azúcar: 55 Tazas

Banana: 1 Unidad

Sal: Una pizca

Manteca pomada: 60 g

Bicarbonato De Sodio: 1 Pizca

Yema: 1 Unidad

Harina: 150 g

Esencia De Vainilla: A gusto

Azúcar rubia: 50 grs.

Preparación de la Receta

Para comenzar

integraremos, con un batidor de alambre, la manteca junto con los azúcares

- Cares.
- Luego, incorporamos la yema y la esencia de vainilla
- Continuamos batiendo.
- Por otro lado, pisamos la **banana** y la incorporamos, junto con la *crema*, al batido.
- Tamizamos los ingredientes secos (harina, bicarbonato, polvo de hornear y sal) y los añadimos a la preparación anterior.

- Colocamos en una manga con pico y ubicamos sobre la *plancha* de silicona la tapa de los whoopies.
- Llevamos al freezer antes de hornear y, luego, horneamos a 175°C durante 12 minutos.

Para la crema de mascarpone

- Montamos la *crema* a medio punto.
- Incorporamos el mascarpone y, por último, el azúcar talco.
- Colocamos en una manga con pico y llevamos al frío.
- Una vez que los whoopies y la *crema* estén fríos, colocamos el relleno en una tapita y cerramos con otra.

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