

Whoopies

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Bicarbonato De Sodio: 1 cdita.

Huevo: 1 Unidad

Cacao Amargo: 60 g

Chocolate amargo fundido: Cantidad necesaria

Polvo de hornear: 2 cditas.

Manteca pomada: 120 g

Leche: 50 cc

Azúcar Negra: 150 g

Café corto expreso: 1 Unidad

Dulce de leche repostero: Cantidad necesaria

Extracto de vainilla: 1 cdita.

Harina 0000: 220 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Cernimos en un bowl 220 g de *harina* 0000, 60 g de cacao amargo, 2 cucharaditas de polvo de hornear y 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- Reservamos
- Luego, batimos 120 g de *manteca* pomada con 150 g de azúcar negra
- Incorporamos 1 *huevo* y seguimos batiendo
- Perfumamos con 1 cucharadita de extracto de vainilla y 1 *café* corto expreso
- Integramos bien todo.
- Añadimos los ingredientes secos, en tres veces, intercalando con 50 cc
- De leche.
- Colocamos la preparación en una manga con pico liso n° 14.
- Sobre la placa con papel *manteca* encerado disponemos la masa de la manga
- Llevamos al horno precalentado a 180° durante 20 minutos aproximadamente
- Pasamos por *chocolate* amargo fundido las tapas (la mitad) y las dejamos secar sobre papel *manteca*.
- Luego, unimos las tapas (una pasada por *chocolate* y la otra sin pasar) con dulce de leche repostero y ¡ya están listos para comer!