

Whoopie Pie (style Jos Louis)

- La délicieuse recette traditionnelle de Whoopie Pies (style Jos Louis)!



Ingrédients :

Gâteau :

- 1 mélange de gâteau au chocolat
- 1/4 de tasse (65 ml) d'huile végétale
- 4 œufs
- 1/2 tasse (125 ml) de mélange de pudding instantanée au chocolat
- 1 tasse et demi (375 ml) de lait
- 1 tasse (250 ml) de farine

Garniture :

- 2 blancs d'œufs
- 2 cuillères à soupe de vanille
- 4 cuillères à thé de farine
- 4 cuillères à thé de lait
- 2 tasses (500 ml) de **sucre en poudre**
- 1 tasse (250 ml) de Crisco

Préparation :

1. Préchauffer le four à 350 °F (175 °C).
2. Dans un grand bol, combinez tous les ingrédients du gâteau et bien mélanger.
3. Prendre une cuillère à crème glacée (grosseur 40) et transférer la pâte sur une plaque à biscuits.
4. Faites cuire pendant 10 à 12 minutes. Assurez-vous qu'ils soient bien cuits, sinon ça sera difficile à assembler.

Pour la garniture :

1. Battre les blancs d'oeufs jusqu'à ce qu'ils forment des pointes. Ajouter la vanille, la farine, le lait et le sucre en poudre. Battre en crème, puis ajouter le Crisco.

Assemblage :

1. Étendez le mélange sur un côté de biscuits et fermer avec un autre biscuit.
2. Envelopper dans du papier ciré, mettre dans un plat hermétique et conserver au réfrigérateur.



Voici l'excellente recette traditionnelle de Whoopie Pies (style Jos. Louis)! C'est bon et facile à préparer :)

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)