

Como se que os gustan mucho los dulces y quiero intentar que tengáis una variedad para elegir, aquí os traigo unos [Whoopies de Vainilla y Buttecream de Queso](#).

Ya os conté en el [Helado de Vainilla](#) que Mr.Ice Cream es un poco de ideas fijas y de gustos...cuando quiero hacer galletas el pide cupcakes y si le digo que de que sabor...el

sigue en sus trece. Así que tenía que idear hacer algo diferente pero que fuese de su agrado, porque al fin y al cabo él es el que se lo come.

Obviamente los Whoopies son bastante famosos en Estados Unidos y yo, desgraciadamente, no los he inventado.

La idea de este pequeño dulce me encanta, ya que mucha gente es amante del sabor de los cupcakes pero o le parecen demasiado grandes o desean comerse uno, pero prefieren guardar un poco la línea. Si este es tu caso, aquí tienes el dulce perfecto para después no andar con muchos remordimientos.



Whoopies



necesitamos...

- 300 gr de Harina
- 1/2 cucharadita de Levadura
- 1/2 cucharadita de Sal
- 125 gr de Mantequilla a temperatura ambiente
- 180 gr Azúcar Moreno
- 2 Huevos medianos
- 1 cucharadita de Esencia de Vainilla
- 120 ml de Buttermilk (en su defecto 120 ml mezclado con 1 cucharada de limon y dejar reposar 5 minutos)

empezamos...

Precalentamos el horno a 175°

1. En un recipiente tamizamos la Harina, la Sal y la Levadura
2. En otro recipiente batimos la Mantequilla con el Azúcar a velocidad media/alta y bajamos lo de las paredes.
3. Echamos los Huevos uno a uno mezclando entre cada uno 30 segundos hasta que se integren.
4. Agregamos un tercio de la masa de Harina y mezclamos, seguidamente echamos la mitad de la mezcla de Leche y batimos... Así sucesivamente acabando con la Harina.
5. Ponemos la masa en una mancha pastelera y sobre una bandeja de horno con papel sulfurizado, dibujamos círculos, dejando separación entre unos y otros ya que la masa crecerá.
6. Meter en el horno durante 10/15 minutos.
7. Sacamos del horno y ponemos sobre una rejilla hasta que enfríe.



Buttercream de queso

- 200 gr de Azúcar Glass
- 60 gr de Mantequilla a temperatura ambiente
- 125 gr de Queso Crema frío

empezamos...

1. Tamizamos el Azúcar Glass sobre el bol donde lo batiremos y echamos la Mantequilla.
2. Tapamos el bol con un trapo y batimos hasta que se mezcle
3. Agregamos el Queso Crema y batimos hasta que quede una crema.

montaje

Ponemos la Crema en una manga pastelera y rellenamos los Whoopies, poniendo la crema en el centro ya que al aplastar uno contra otro se esparcirá.

notas

- No batir mucho la Buttercream, o podréis hacer de una crema una líquida.
- Para que todos los Whoopies queden igual, lo mejor es que dibujéis los círculos en papel sulfurizado con un rotulador comestible.



No tienen mucho trabajo y la preocupación de que suban como en el caso de los cupcakes es mínima, así que animaos a hacerlos porque es un bocado muy delicioso.

¿ Y a ti, te entrarían remordimientos ?

Recetas relacionadas