

# Whoopie pies

## Składniki na ciasteczka:

- 260 g mąki pszennej tortowej
- 200 g cukru
- 90 g kakao
- 150 g masła
- 1 jajko
- 175 ml mleka
- 125 g śmietany kwaśnej 18%
- 2 łyżeczki cukru waniliowego
- 0,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- 0,5 łyżeczki sody oczyszczonej
- szczyptę soli

## Składniki na krem orzechowy:

- 200 g masła
- 250 g masła orzechowego kremowego
- 150 g cukru pudru



## Wykonanie:

### Ciasto na ciasteczka

**Składniki suche** - do miski przesiewamy mąkę pszenną tortową, kakao, proszek do pieczenia, sodę oczyszczoną. Dosypujemy cukier waniliowy, cukier, szczyptę soli i mieszamy wszystko ze sobą. Dorzucamy masło (w temperaturze pokojowej) pokrojone w kostkę. Uruchamiamy mikser i mieszamy wszystko ze sobą.

**Składniki mokre** - drugiej misce łączymy śmietanę kwaśną, mleko i jajko. Mieszamy dokładnie trzepaczką

Wracamy do miski ze składnikami suchymi i dolewamy powoli składniki mokre łącząc je ze sobą za pomocą miksera. Ciasto jest dość gęste.

Bierzemy blaszkę z kuchenki, wykładamy je papierem do pieczenia i na niego wykładamy porcje ciasta. Do wykładania ciasta możemy użyć łyżki do lodów (tylko, że wtedy ciasta wyjdą większe), rękawem papierniczym, albo tak jak my użyliśmy dwóch łyżeczek (na jedną nabieraliśmy ciasto, a drugą pomagaliśmy ściągać ciasto na blaszkę). Masę na ciasteczka wykładamy w odstępach, ponieważ ciasteczka urosną.

Blaszkę wkładamy do piekarnika nagrzanego do 190°C i pieczemy przez 15 minut, używając grzałki góra i dół. Po upieczeniu ciasteczka studzimy na kratce. Ciasteczek wychodzi około 40 sztuk, więc i kilka razy będziemy wkładać blaszkę do piekarnika.

### Krem orzechowy

Do miski wrzucamy masło (pokrojone w kostkę) i masło orzechowe. Oba produkty muszą być w temperaturze pokojowej. I ucieramy mikserem. Jak składniki się połączą dosypujemy cukier puder i znów mieszamy wszystko ze sobą.

### **Składanie ciasteczek**

Krem przekładamy do, np. rękawa papierniczego i wyciskamy warstwę na jedno z przestudzonych ciasteczek. Drugim zamykamy kem w środku. Składając ciasteczka wybieramy takie które pasują do siebie wielkością i kształtem. Kremu jest dosyć dużo i można go nakładać dość grubą warstwą.

Smacznego!

**Przepis ze strony Kuchnia Magdy**

**<https://kuchniamagdy.pl>**

