

Klassieke Whoopie Pies / Classic Whoopie Pies



Boodschappenlijstje

125 gram boter, in blokjes
150 gram chocolade, puur
225 gram bruine basterdsuiker
3 vrije uitloop bio-eieren
1 theelepel vanille-extract

250 gram Zeeuwse bloem
½ theelepel bakpoeder
30 gram cacao poeder
18 marshmallows

Om te serveren

cacaopoeder of poedersuiker, naar smaak

Zo maak je Whoopie Pies (voor 36 koekjes)

Verwarm de oven voor op 180°C en leg bakpapier op een bakplaat

Smelt boter en chocolade au bain marie, boven een pan zachtkokend water,.
Laat de bodem van de kom het water niet raken.

Klop de suiker, eieren en vanille door elkaar in een aparte kom.
Spatel het chocolademengsel erdoor.

Zeef bloem, cacao en bakpoeder samen, spatel door het chocolademengsel.
Scheep mini-ijsschepjes deeg op de bakplaat en bak de koekjes in 6-8 minuten.
(van het deeg hoor je 36 koekjes te kunnen bakken).

Neem de koekjes uit de oven, zet de helft op een rooster om af te koelen.
Draai de rest van de koekjes om en leg er een ½ marshmallow op.
Zet ze 2-3 minuten terug in de oven, of tot de marshmallows zacht zijn.
Neem de koekjes uit de oven en zet ze op een rooster om iets af te koelen.

Druk de al afgekoelde koekjes erop en bestrooi ze, naar smaak

Klassieke Whoopie Pies / Classic Whoopie Pies



Shopping list

125g butter, cubed
150g dark chocolate, chopped
225g soft dark brown sugar
3 free range organic eggs
1 teaspoon vanilla extract

250g plain flour
30g Dutch cocoa powder
½ teaspoon baking powder
18 marshmallows

To serve

cocoa powder or icing sugar, to taste

How to make Whoopie Pies

Preheat the oven to 180°C and line a baking tray with waxed paper

Melt the butter and chocolate in a bowl set over a pan of simmering water. (Do not let the base of the bowl touch the water).

Whisk the sugar, eggs and vanilla together in a separate bowl. Then fold in the chocolate mixture.

Sift flour, cocoa and baking powder together, fold into the chocolate mixture. Scoop with a mini-ice scoop balls of the chocolate mixture onto the baking tray. (the dough should make 36 biscuits) and bake in the oven for 6-8 minutes.

Remove from the oven and set aside half of the biscuits on a cooling rack. Turn the remaining biscuits over and place ½ a marshmallow on top of each. Return 2-3 minutes to the oven or until the marshmallows have softened. Remove from the oven and set aside on a cooling rack to cool slightly.

Press the cooled biscuits on top and sprinkle, to taste