

DESSERT

 4 personnes

 Temps de préparation 15 min

LES WHOOPIES

- 150 g farine de riz et millet
- 50 g farine de coco
- 50 g féculé de maïs
- 100 g sucre de canne complet
- 4 c.à.s cacao sans sucre
- 2 g poudre à lever sans gluten
- 100 g margarine coco cajou
- 1 œuf
- 10 cl de boisson de riz amande

LA GANACHE

- 100 g chocolat noir
- 10 cl crème au soja

Whoopies **cake choco**

SANS GLUTEN

La base

- 1 Mélangez les farines, la féculé, la poudre à lever, le sucre et le cacao
- 2 Ajoutez la margarine, l'œuf et la boisson de riz amande
- 3 Mélangez pour obtenir une pâte
- 4 Versez la pâte dans une poche à douille de 12 mm
- 5 Dressez des petits tas de pâte espacés sur une plaque de papier sulfurisé et faites cuire 8 minutes à 180° C

La ganache

- 1 Faites chauffer la crème dans une casserole et ajoutez le chocolat en morceau
- 2 Remuez et laissez fondre à feu doux
- 3 Une fois la ganache fondue, répartissez cette dernière sur la moitié des whoopies déjà cuit de votre plaque
- 4 Refermez ensuite avec l'autre moitié des whoopies

