



DESSERTS · VEGETARIAN

Whoopie cookies amb farcit de formatge crema

🕒 30min 🍴 11 servings 🔥 450 kcal

Ingredients

GALETES

250 g de farina (us general)	15 g de cacau en pols sense sucre	1/2 culleradeta de bicarbonat de sodi
1/2 culleradeta de llevat químic	1/2 culleradeta de sal	113 g de mantega sense sal (a temperatura ambient)
200 g de sucre blanc	2 ous (a temperatura ambient)	1/2 cullerada d'extracte de vainilla
2 culleradetes de colorant alimentari vermell	120 ml de llet sencera (a temperatura ambient)	1 cullerada de vinagre blanc

GLACAT DE FORMATGE CREMA

226 g de mantega sense sal (a temperatura ambient)	225 g de formatge crema (tipus Philadelphia, a temperatura ambient)	2 culleradetes d'extracte de vainilla
840 g de sucre en pols	1-2 cullerades de llet sencera o nata	

Method

GALETES

- 1 Preescalfa el forn a 175 C i prepara una safata amb paper de forn.
- 2 Barreja la llet amb el vinagre i deixa reposar 5 minuts per fer una buttermilk casolana.
- 3 En un bol, barreja la farina, el cacau, el bicarbonat, el llevat i la sal.



- 4 En un altre bol, bat la mantega amb el sucre fins que quedi esponjos. Afegeix-hi els ous un a un. Incorpora la vainilla i el colorant.
- 5 Afegeix la meitat dels ingredients secs, després la meitat de la buttermilk, i repeteix fins a incorporar-ho tot. No sobrebatre.
- 6 Amb una cullera petita per galetes, posa porcions a la safata deixant espai entre elles. Cou-les durant 10-12 minuts. Refreda completament.

GLACAT DE FORMATGE CREMA

- 7 Prepara el glacet: bat el formatge crema amb la mantega, després afegeix la vainilla, el sucre en pols i la llet fins a obtenir una textura suau.
- 8 Munta els whoopie pies: posa glacet a la base d'una galeta i tapa-la amb una altra.

PER SERVING**4.5 g** Protein**20 g** Fat**65 g** Carbs**1.5 g** Fiber