

# Whoopie Pie à la myrtille

Pour 12 à 15 whoopie pie

Préparation : 20 min + 30min de repos - Cuisson : 12 min

## Ingrédients

Pour la pâte à Whoopie :

- 220gr de farine T80
- 75gr de poudre d'amande
- 80gr de sucre blond
- 8gr de poudre à lever
- 70gr de yaourt végétal
- 1 cs d'extrait d'amande amère
- 120gr d'huile neutre

Pour la garniture à la myrtille :

- 250gr de myrtilles surgelées
- 35gr de graines de chia
- 5gr de psyllium blond

## Recette

1. Sortir les myrtilles du congélateur 1h avant pour les décongeler.
2. Moudre les graines de chia autant que possible. Utiliser un moulin à café ou un mini hachoir pour vous faciliter la vie.
3. Mixer les myrtilles dans un blender et ajouter le chia moulu avec le psyllium.
4. Réserver.
5. Dans un cul de poule, mélanger tous les ingrédients secs : la farine, la poudre d'amande, le sucre et la poudre à lever.
6. Ajouter ensuite le yaourt, l'huile et l'extrait d'amande amère. Vous devez obtenir une pâte homogène.

# Whoopie Pie à la myrtille

## Recette - suite

7. Laisser reposer 30 min au réfrigérateur
8. Préchauffer le four à 180°.
9. Réaliser des demi sphères de pâte avec une cuillère à glace.
10. Les disposer sur une plaque allant au four protégée
11. Cuire 12 min environ
12. Laisser refroidir hors du four
13. Rassembler les coques de Whoopie grâce à la garniture à la myrtille.

