Pour les whoopies :

250g de farine

80g de beurre mou

50g de parmesan

1 oeuf

20cl de lait

1/2c. à café de bicarbonate de soude

1/2c. à café de sel

1c. à café de levure chimique

Préparation :

Préchauffer le four à 180°

Mélanger la farine, le sel, le bicarbonate et la levure et tamiser le tout.

Dans un saladier, malaxer le beurre et le parmesan, ajouter l'oeuf et mélanger délicatement. Ajouter le mélange de farine et verser le lait petit à petit en mélangeant.

Dresser les whoopies sur du papier sulfurisé, avec une poche à douille faire des petits tas de 2-3 cm assez espacés. Petite astuce : si les dômes forment des pointes, les applatir du bout du doigt trempé dans l'eau.

Enfourner pour 12 à 15 min, puis laisser refroidir 1/2 heure avant de garnir.