

# Αφράτα, μαλακά Woopie pies γεμιστά με πραλίνα, από την Σόφη Τσιώπου!

Είναι φανταστικά και πανεύκολα!

Δε χρειαζόμαστε καν μίξερ!!!

## ΥΛΙΚΑ

150γρ. αλεύρι(1 κούπα+1 κ.σ)

1/2κγ.σόδα

1κ.σ ξύδι

2 βανίλιες

120γρ.ζάχαρη(1/2 κούπα+1 κ.σ)

40γρ.κακάο(4 κ.σ)

1 πρέζα αλάτι

40γρ.σπορέλαιο(6 κ.σ)

200 γρ.ξινόγαλα ή 1/2 κεσεδάκι γιαούρτι ανακατεμένο με1/2 κούπα γάλα

1 αυγό

1/2κ.γ μπέικιν

πραλίνα για το γέμισμα

## ΕΚΤΕΛΕΣΗ

-Σ'ένα μπολ ανακατεύω τα υγρά υλικά,σε άλλο μπολ ανακατεύω τα στερεά και τα ενώνω με μια σπάτουλα,ίσα να ανακατευτούν.Σε ταψιά με λαδόκολα βάζω κουταλιές (20 το σύνολο).Αν τα θέλω πιο μικρά βάζω 15 κουταλιές!

Να είναι αραιά μεταξύ τους γιατί απλώνουν και ψήνω στους 180 με αέρα και τα 2 ταψιά 8 λεπτά μόνο. Αλλιώς σε αντιστάσεις πάνω κάτω χωρίς αέρα 1-1 ταψί στους 200 για 8 λεπτά!

Όταν κρυώσουν τα γεμίζω με πραλίνα!!!

Τα διατηρώ σε τάπερ κλειστά εκτός ψυγείου.

<https://www.facebook.com/oilixoydiestissofis/photos/a.1039408849411913.1073741829.1027276033958528/1041143342571797/?type=3&theater>