

Whoopies με φυστικοβούτυρο – Peanut Butter Whoopie Pies by Gabriel Nikolaidis and the Cool Artisan !

Κάθε άνθρωπος λατρεύει το φυστικοβούτυρο! Κι εσύ το λατρεύεις. Ίσως, να μην το ξέρεις ακόμα. Εδώ θα βρεις ένα τρόπο για να μην το τελειώσεις κατευθείαν μέσα από το βάζο!

Everybody is drolling over peanut butter! You totally adore it. Maybe, is just that you don't know it yet! Here you will find a super delicious way not to eat straight from the jar!



Υλικά

- 150 γρ. βούτυρο μαλακό
- 115 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 1 κρόκος αυγού
- 1/2 κουτ γλ. άρωμα αμυγδάλου

- 1 φλ. αμύγδαλα κοπανισμένα
- 1 1/2 φλ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 200 γρ φυστικοβούτυρο



Εκτέλεση

- Χτυπάμε το βούτυρο με τη ζάχαρη στο μίξερ να ασπρίσουν και να αφρατέψουν.
- Προσθέτουμε τον κρόκο του αυγού, το άρωμα αμυγδάλου, τα αμύγδαλα και το αλεύρι μέχρι να αναμειχθούν όλα καλά.
- Βάζουμε το μείγμα στο ψυγείο για 2 ώρες μέχρι να σφίξει.
- Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 160°.
- Σκεπάζουμε ένα ταψί με λαδόκολλα και πλάθουμε τη ζύμη.
- Βγαίνουν περίπου 40 μικρά μπαλάκια.
- Τα μεταφέρουμε στο ταψί, αφήνοντας αρκετό χώρο μεταξύ τους γιατί κατά τη διάρκεια του ψησίματος θα φουσκώσουν.
- Ψήνουμε για 20 λεπτά ή μέχρι να ροδίσουν.
- Τα βγάζουμε από το φούρνο και τα αφήνουμε σε μια σχάρα να κρυώσουν.
- Για να στήσουμε τα whoopies, ενώνουμε τα μπισκότα με μια κουταλιά του γλυκού φυστικοβούτυρο.



Ingredients

- 150gr. soft butter
- 115 gr. granulated sugar
- 1 egg yolk
- 1/2 tsp almond flavoring
- 1 cup. chopped almonds
- 1 1/2 cups. flour, all-purpose
- 200 gr. peanut butter



Directions

- Beat butter and sugar in the mixer until they turn white and fluffy.
- Add egg yolk, almond flavoring, almonds and flour and mix them together.
- Place the mixture in the refrigerator for 2 hours until tight.
- Preheat oven to 160 °C.
- Cover a pan with baking sheet and mold the dough. It makes about 40 small balls.
- Transfer them to the baking sheet, leaving enough space between them, because they will rise during baking.
- Bake for 20 minutes or until golden brown.
- Remove them from the oven and leave them on a rack to cool.
- In order to set up the whoopie pies use peanut butter to connect each pair of cookies.

Serve With Love

<http://coolartisan.net/2014/07/02/peanut-butter-whoopie-pies/>