**Mini whoopie pies carotte-sirop d'érable**

Photo © Rouvrais/PrismaPix

**Pour la pâte**• 150 g de farine
• 1 cuil. à café de levure chimique
• 50 g de sucre en poudre
• 1 cuil. à soupe de miel liquide
• 50 g de beurre
• 1 œuf
• 1 carotte
• 1 pincée de cannelle
• 1 pincée de sel

**Pour la crème**• 150 de St Môret
• 25 g de beurre
• 2 cuil. à soupe de sirop d’érable
• 2 cuil. à soupe de sucre glace

1 Préchauffez le four th. 6 (180 °C). Fouettez le beurre et le sucre en poudre pour obtenir un mélange mousseux. Incorporez l’œuf, le miel puis la farine, la levure et le sel. Pelez et râpez finement la carotte puis ajoutez-la à la pâte avec la cannelle.

2 Répartissez 40 cuillères de pâte en les espaçant sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Enfournez 10 min puis laissez-les refroidir sur une grille.

3 Mixez tous les ingrédients de la crème au robot. Garnissez la moitié. des biscuits de crème et recouvrez du reste de biscuits. Servez sans attendre.