

Financiers aux pommes (Cook'in)



Pour 15 financiers

- 50 gr de poudre d'amande
- 3 blancs d'œufs
- 100 gr de beurre
- 100 gr de sucre semoule
- 40 gr de farine
- 1 pomme

Mettre le beurre dans le bol du Cook'in et programmer 2 min, 60°, Vit 3.

Mettre le fouet sur le couteau.

Rajouter la poudre d'amande, les blancs d'œufs, le sucre semoule et la farine dans le bol et programmer 30s à vit 4.

Verser cette préparation dans vos empreintes.

Préchauffer votre four à 200°.

Éplucher la pomme, la couper en petits morceaux et disposer les morceaux sur le dessus de votre préparation.

Enfourner pour 15 à 20 minutes.

.