

Financiers noisette-myrtille

Pour 12 mini-financiers

40g de farine

40g de poudre d'amande

60g de poudre de noisette

80g de sucre

100g de blancs d'œufs

115g de beurre

Myrtilles congelées

Préchauffez le four à 180°C.

Faites fondre le beurre.

Mélangez la farine, le sucre, la poudre d'amande et la poudre de noisette.

Montez les blancs d'œufs en neige et incorporez-les délicatement au mélange précédent puis ajoutez le beurre fondu.

Versez ce mélange dans des moules, déposez ajoutez quelques myrtilles, ça c'est la petite qui l'a fait avec application!!!!

Enfournez à 180°C pendant 12 minutes.

Aussitôt refroidis, aussitôt dégustés et approuvés par les petites et grandes gourmandes!!!!