

## *Financiers cacao- noisette*

### *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*

*Des noisettes*

*1 cuil à soupe bombée de cacao en poudre*

Préchauffez le four à 180°C.

Faites fondre le beurre.

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

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, concassez les noisettes grossièrement et déposez-les sur la pâte.

Enfournez à 180°C pendant 12 minutes.