

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.