

Financiers



Ingrédients pour une dizaine de financiers :

- 60 g de sucre glace
- 25 g de poudre d'amandes
- 25 g de farine
- 1 pincée de levure chimique
- 2 blancs d'œufs
- 35 g de beurre

Préchauffez le four à 200°C.

Faites fondre le beurre. Mélangez sucre glace, poudre d'amandes, farine et levure. Puis les blancs d'œufs. Continuez de mélanger jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse. Ajoutez le beurre fondu. Passez le moule en silicone sous l'eau froide, puis versez la préparation. Faites cuire 10 min. Laissez refroidir avant de démouler.