

## FINANCIERS A LA NOISETTE ET PISTACHE

Pour 12 financiers ( plaque Demarle) + 6 (seconde cuisson)

4 blancs d'oeuf

60 gr de farine

150 gr de sucre (j'ai mis du Rapadura, j'ai trouvé que c'était un peu trop sucré, la prochaine fois j'opterai pour 120 gr)

100 gr de beurre doux fondu

80 de poudre de noisette ( hélas le bocal de poudre d'amandes était vide !)

10 gr de pistaches nature concassées

1 càc d'arôme pistache

Allumez le four à 180°

Faites fondre le beurre, laissez refroidir

Dans un cul de poule mettez la farine, la poudre de noisettes, le sucre, les éclats de pistaches

Ajoutez les blancs et mélangez rapidement.

Ajoutez le beurre refroidi, puis l'arôme pistache.

Remplissez les empreintes à financiers

Laissez cuire 20mn, surveillez la coloration, les financiers doivent rester un peu pâles pour plus de moelleux (les bords eux sont bruns)