

Financiers top gourmands !

Pour un moule à empreintes 1/2 sphère (7cm)

- **65 g de beurre**

- **115 g de sucre glace**

- **55 g d'amandes en poudre**

- **1 pincée de levure chimique**

- **35 g de farine**

- **2 blancs d'œufs**

- **1 càc de vanille liquide**

- ~~confiture de citron éventuellement~~ (remplacé par 3 gouttes d'arôme citron dans la pâte)

Faire fondre le beurre et le laisser tiédir.

Allumez le four à 160° (chaleur pulsée)

Mélanger le sucre glace, les amandes réduites en poudre, la levure et la farine.

Fouetter légèrement les blancs d'œufs.

Incorporer petit à petit le mélange précédent.

Ajouter enfin la vanille et le beurre tiède et bien mélanger.

Répartir la pâte dans les empreintes.

Laissez cuire 18 mn + 2 minutes four éteint

Laisser refroidir avant de démouler délicatement