



Financiers aux pommes

LA CUISINE DE BOOMY

Pour 12 minis financiers

- 25 gr de farine
- 75 gr de sucre glace
- 40 gr d'amandes en poudre
- 1 cc de vanille liquide
- 2 blancs d'œufs
- 50 gr de beurre fondu
- 1 pomme moyenne

Je me suis servie de mon Kitchen'aid pour tout mélanger. Bien sur le mélange peut se faire au fouet manuel.

Mélanger la farine, le sucre glace et la poudre d'amandes.

Ajouter ensuite les blancs d'œufs, le beurre fondu et la vanille liquide. Bien mélanger.

Préchauffer votre four à 190°.

Eplucher la pomme et la couper en petits dés.

Verser la préparation dans des moules à financiers en silicone ou comme moi dans des petits moules à muffins. Déposer par-dessus les morceaux de pommes sans les enfoncer.

Faire cuire 15 minutes et laisser refroidir avant de démouler.

Pour finir mettre un peu de sucre glace par-dessus en guise de décoration.