



Financiers à la vanille  
**LA CUISINE DE BOOMY**



*Pour 30 financiers*

- 5 blancs d'œufs
- 250 gr de sucre glace
- 150 gr de poudre d'amande
- 55 gr de farine
- 200 gr de beurre fondu
- 1 cs de vanille en poudre

Mélanger la farine, le sucre glace et la poudre d'amande. Ajouter ensuite la vanille en poudre et les blancs d'œufs.

Rajouter le beurre fondu et mélanger le tout. La préparation doit être homogène.

Préchauffer votre four à 200°.

Répartir cette préparation dans vos empreintes et enfourner pour 12 à 15 minutes.

À la sortie du four laisser tiédir avant de démouler et réitérer cette opération une seconde fois.