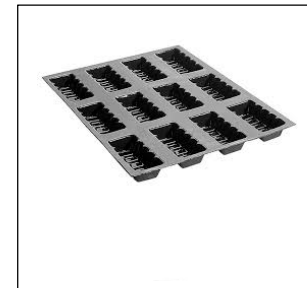




## Financiers au praliné

### LA CUISINE DE BOOMY



#### *Pour 12 financiers*

- 100 gr de beurre ( à 41 % de mg pour moi)
- 55 gr de sucre glace
- 50 gr de farine
- 60 gr de poudre d'amandes
- 35 gr de praliné
- 45 gr de miel
- 4 blancs d'œufs
- Amandes effilées

Faire fondre le beurre au four à micro-ondes quelques secondes. Laisser refroidir.

Je me suis servie de mon Kitchen'aid pour la préparation de l'appareil.

Mettre le sucre glace, la farine et la poudre d'amandes dans le bol du robot et mélanger.

Fouetter les blancs à la fourchette pour qu'ils soient mousseux et les verser dans le bol. Ajouter le praliné, le miel et bien mélanger le tout. Incorporer pour finir le beurre fondu.

Préchauffer le four à 180°.

Répartir la pâte dans les empreintes, disperser quelques amandes sur le dessus de vos financiers et enfourner pour 15 min.