***Financiers marbrés cacao-vanille***



**Pour 8 financiers**

80g de farine

200g de poudre d'amande

160g de sucre

200g de blancs d'œufs

160g de beurre

1 cuil à soupe de cacao en poudre

1 cuil à café d'[*extrait de vanille liquide*](https://la-gourmandiseest-un-jolidefaut.com/article-extrait-de-vanille-fait-maison-121912496.html)

1 petite poignée de pignons de pin

Préchauffez le four à 180°C.

Faites fondre le beurre.

Mélangez la farine, le sucre et la poudre de d'amande.

Montez les blancs d’œufs en neige et incorporez-les délicatement au mélange précédent puis ajoutez le beurre fondu. Mélangez et séparez la pâte en deux portions de même poids.

Incorporez le cacao en poudre à l'une des portion et l'extrait de vanille à l'autre.

Versez alternativement les pâtes dans des moules à muffins et enfournez à 180°C pendant 20 à 25 minutes selon votre four.