**Financiers aux cranberries et aux raisins secs**

**Ingrédients**

**125 g de farine**

**120 de poudre d’amande torréfiée à sec**

**150 g de sucre glace**

**3 g de levure chimique**

**335 g de blanc d’œuf**

**180 g de beurre fondu**

**Cranberries**

**Raisins secs trempés dans le rhum**

**Préparation**

Préchauffage four à 200°C (th : 7-8)

Tamiser la farine avec le sucre glace, ajouter la levure et la poudre d’amande, mélanger délicatement les blancs d’œuf battus à la fourchette sans trop les monter. Incorporer le beurre refroidi.  Partager la pâte en deux, dans une incorporer les cranberries, dans la seconde les raisins secs trempés dans le rhum (j’ai doublé les doses des ingrédients).
Beurrer la plaque à financiers,  Remplir les empreintes et enfourner pour 10 à 15 min. Les financiers doivent avoir une belle couleur dorée.

**Astuce :** ne jetez plus vos blancs d'œuf, ils se conservent très bien au congélateur dans une boite en plastique.

Source : Cuisine gourmande de Carmencita