**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 : 6-7)**

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 fondu. 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**