

Financiers aux amandes

Ingrédients

3 blancs d'œufs,
150 g de sucre en poudre,
50 g de farine,
130 g de beurre $\frac{1}{2}$ sel,
80 g de poudre d'amandes

Préparation

Faire fondre le beurre et le laisser refroidir,

Mélanger le sucre, la farine et la poudre d'amandes,

Ajouter les blancs d'œufs et mélanger,

Enfin, incorporer le beurre à la préparation,

Préchauffer le four 200° (thermostat 6-7),

Verser la pâte dans des moules sans trop les remplir (moules à muffins, moules à cannelés ou autres...par exemple un grand plat à four rectangulaire qui permet de faire de petites parts. Dans ce cas les financiers sont plus moelleux, moins croustillants).

Pour finir, faire cuire 15 à 30 minutes, cela dépend du four ainsi que la taille des gâteaux).

Les financiers sont cuits lorsqu'ils ont une belle couleur dorée et qu'une lame insérée en ressort sèche.