

FINANCIERS



INGRÉDIENTS



60g de poudre d'amande



75g de beurre



4 blancs d'œuf



1 pincée de sel



40g de farine



130g de sucre glace



1 gousse de vanille

UN JOUR UN JEU

PRÉPARATION

220°C



Préchauffe le four à 220°C



Beurre le moule à financiers ou à muffins si tu n'en as pas.



Dans un récipient, mélange la poudre d'amande, le sucre, la farine et la vanille.



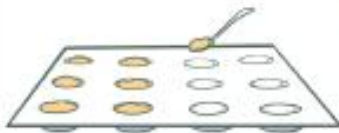
Dans un autre saladier, monte les blancs en neige avec une pincée de sel.



Ajoute les blancs petit à petit et délicatement dans le mélange précédent.

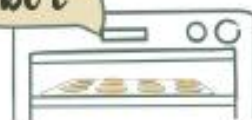


Fais fondre le beurre dans une casserole ou au micro-ondes et ajoute-le à la pâte.



Verse l'ensemble dans ton moule.

180°C



Baisse la température du four à 180°C et enfourne pour 15 minutes environ.



Hum, trop bon !