

Financiers



6 personnes



15 minutes de préparation



15 minutes de cuisson



Votre marché :

- 150g de beurre
- 150g de sucre glace
- 50g de farine
- 3 blancs d'œufs
- 70g de poudre d'amande

Matériel :

- Verre doseur
- Saladier et bol
- Moule à financiers
- Cuillère à soupe
- Fouet et spatule en bois

1. Préchauffez le four à 200°C.
2. Dans un bol, faites fondre le beurre au micro-onde (environ 1min30) puis laissez-le tiédir.
3. Dans un saladier, mélangez le sucre glace, la farine et la poudre d'amandes. Ajoutez les blancs d'œufs et le beurre. Mélangez le tout à l'aide d'une spatule en bois.
4. Versez la pâte dans les moules.
5. Faites cuire les financiers pendant 10 à 15 minutes. Ils doivent être bien dorés. Laissez-les refroidir avant de les déguster.