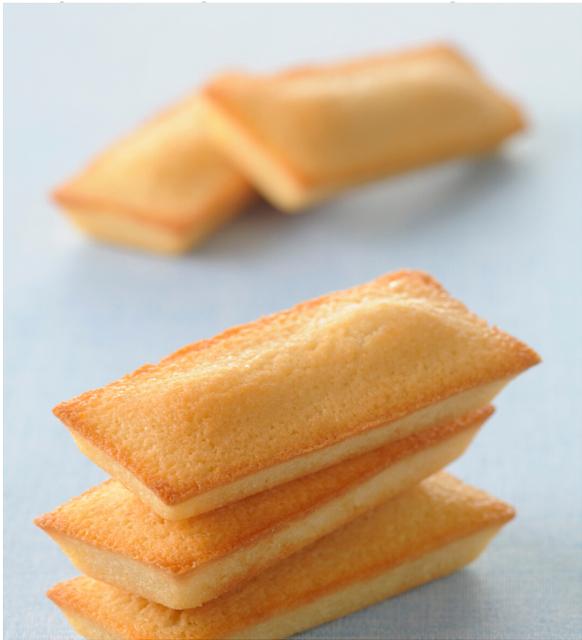




RECETTE
AVEC



FINANCIERS



FINANCIERS

Préparation : 30 min

6 parts

Cuisson : 20 min

1. Préchauffe le four à 200°C (thermostat 6-7).
2. Beurre le moule à financiers (ou moule à madeleines, si tu n'as pas de moule à financiers).
3. Mélange dans un récipient la poudre d'amandes, le sucre, la farine fluide et la vanille.
4. Monte les blancs en neige ferme avec une pincée de sel et ajoute-le au mélange précédent.
5. Fais fondre le beurre dans une casserole et ajoute-le à la pâte.
6. Verse dans le moule et mets au four 15 à 20 min. Demande à un adulte de démouler les financiers à la sortie du four.

Bon appétit !

INGRÉDIENTS

- 50 g de poudre d'amande
- 50 g de farine
- 150 g de sucre
- 75 g de beurre
- 4 blancs d'œuf
- 1/2 cuillère à café d'extrait de vanille
- 1 petite pincée de sel