

MINI FINANCIERS (environ 18 pièces)

- 4 blancs d'œufs
- 125 g de beurre
- 125 g de sucre glace
- 50 g de poudre d'amande
- 50 g de farine

Faire fondre le beurre jusqu'à ce qu'il prenne une couleur noisette. Laisser tiédir.

Battre les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils moussent. Ajouter le sucre glace et bien mélanger. Ajouter la poudre d'amande et la farine. Mélanger puis verser le beurre. Fouetter pour obtenir une pâte lisse.

Remplir des petits moules à financier beurrer avec la pâte. Enfourner à four chaud à thermostat 6 (180°C) pendant 15 minutes.

Sortir les financiers du four et les démouler sur une grille. Saupoudrer de sucre glace.

En option ajouter une pomme râpée grossièrement au mélange avant la cuisson.

