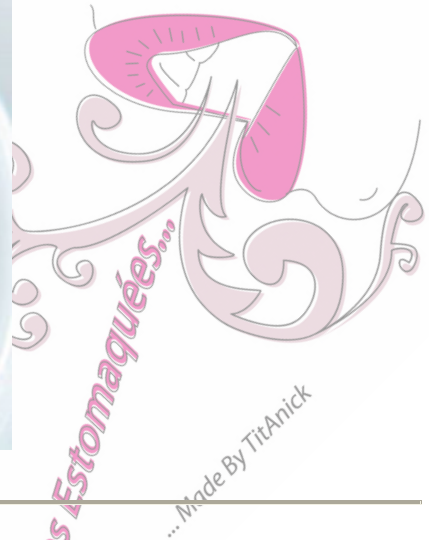


Financiers à la vergeoise et aux noisettes

Une recette issue de celle des financiers à la framboises de Michèle du blog *Croquant - Fondant - Gourmand*. J'ai remplacé les framboises par des noisettes et le sucre par de la vergeoise. De plus, j'ai utilisé une plaque de cuisson à mini muffins non siliconée... ben pour le démoulage ce n'est pas une mince affaire... surtout lorsqu'ils ont refroidis. Sinon, c'était très bon!



Ingrédients

- 140 g de vergeoise brune
- 140 g de beurre doux
- 90 g de noisettes en poudre
- 50 g de farine
- 10 g de sucre vanillé
- 4 blancs d'œufs
- 24 noisettes entières

Faites chauffer le beurre à feu doux, jusqu'à ce qu'il prenne une jolie couleur noisette. Laissez tiédir.

Tamisez ensemble la poudre de noisettes, la farine et le sucre vanillé. Battez les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils moussent. Incorporez-les au mélange d'ingrédients secs.

Verser le beurre au travers d'une petite passoire sur la pâte à financier. Mélangez soigneusement.

Remplissez une plaque de 24 moules à mini muffins.

Enfoncez les noisettes dans chaque moule.

Faites cuire à 220°C pendant 8 minutes.

Démoulez tièdes.

Mes suggestions

- Mes recettes de Cakes, brioches, crumbles, gâteaux, muffins...
- Mes recettes de Biscuits, bouchées, cookies, croquants, sablés...

De la Fourchette aux papilles Estomaquées... Made By TitAnick
<http://www.de-la-fourchette-aux-papilles-estomaquées.fr/article-financiers-a-la-vergeoise-et-aux-noisettes-59162490.html>