



## Financiers Danette - Clémentine

### Ingrédients ( pour 25 mini-financiers )

125g de Danette au Chocolat  
25g de farine  
25g de poudre d'amandes  
35g de sucre glace  
40g de beurre  
2 blancs d'oeuf  
1/2càc de levure

1/2 clémentine

Dans une casserole, faire fondre le beurre jusqu'à ce qu'il devienne noisette.  
Le laisser refroidir.

Dans un saladier, mélanger le sucre glace, la poudre d'amande, la farine et la levure.

Préchauffer votre four à 210°.

Battre avec une fourchette les blancs, pour les casser.

Les ajouter à la préparation précédente. Mélanger.

Ajouter ensuite le beurre fondu et mélanger délicatement.

Ajouter cette préparation à la Danette au chocolat.

Râper le zeste de la clémentine et mélanger à nouveau, toujours délicatement.

Verser la pâte dans vos moules à financiers et mettre au four pendant 12 minutes.

Laisser refroidir.