



## Financiers Noisettes

### Ingrédients ( pour une quinzaine de financiers )

60g de noisettes de poudre  
40g de farine  
100g de beurre  
3 blancs d'œuf  
100g de sucre glace

Préchauffer votre four à 180°.

Faire fondre le beurre au micro-ondes.

Monter les blancs en neige. Ajouter le sucre glace et continuer à fouetter pendant environ 2 minutes.

Ajouter la farine, le poudre de noisettes. Mélanger.

Ajouter le beurre fondu et mélanger à nouveau.

Verser dans les moules à financier et mettre au four pendant 15 minutes.