

Financiers au spéculoos



Ingrédients : 75 g de beurre fondu, 3 blancs d'œufs, 120 g de sucre, 2 grosses (énooooormes) cc de pâte à spéculoos, 70 g de farine, 1/2 sachet de levure

Monter les blancs en neige bien fermes.

Dans un autre saladier mélanger la farine, le sucre, la levure et la pâte à spéculoos.

Incorporer à cette préparation les blancs en neige.

Verser la pâte dans vos petites empreintes et enfourner 20 minutes à 180°C.