

Les petites gourmandises

Les Mini financiers Framboises & Amandes

Pour une vingtaine de financiers :

- 65 g de sucre glace
 - 25 g de farine
- 25 g de poudre d'amandes
 - Une pincée de levure
 - 2 blancs d'oeufs
 - 35 g de beurre fondu
- Quelques goûtes d'amande amère
 - 20 framboises

Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C.

Dans un saladier, mélangez le sucre glace, la farine, la poudre d'amandes et la levure.

Ajoutez vos 2 blancs non montés et mélangez énergiquement pour obtenir une pâte homogène.

Incorporez enfin le beurre fondu et l'arôme d'amande amère.

Remplissez vos petits moules en silicone.

Ajoutez au centre de chaque financiers une framboise.

Enfournez pour 20 minutes.

Laissez refroidir avant de démouler...

Si vous avez des questions n'hésitez pas à me contacter à l'adresse suivante :

deliceyeux@gmail.com

Délicieusement, Marine.

<http://delice-yeux.over-blog.com>

Delice-Yeux©