



Pour des financiers tout rigolo, utiliser des moules originaux...!

---

#### Pour une douzaine de financiers

- \* 50 g de poudre d'amande
  - \* 50 g de farine
  - \* 130 g de sucre
  - \* 75 g de beurre fondu
  - \* 4 blancs d'œufs
  - \* quelques gouttes d'arôme de vanille
  - \* 1 pincée de sel
- 

- \* Préchauffer le four à 200°
  - \* Faire fondre le beurre (30-45 secondes couvert au micro-onde)
  - \* Mélanger la poudre d'amande, le sucre et le sucre vanillé ainsi que la farine ensemble.
  - \* Ajouter le beurre fondu et mélanger de nouveau.
  - \* Monter les blancs en neige avec 1 pincée de sel pour qu'ils soient bien fermes.
  - \* Mélanger les blancs avec le reste de la préparation.
  - \* Faire cuire 15 à 20 minutes au four.
- 

Le truc:

On peut ajouter quelques gouttes d'arôme d'amande pour relever un peu plus le goût !

