



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 !

