



Financier chocolat et pâte à tartiner

Ingredients

4 blancs d'oeufs
120g de poudre d'amande
120g de beurre
20g de cacao non sucré
20g de farine
100g de sucre glace
de la pâte à tartiner

Étape de la recette

Préchauffer le four à 170°C

Faire fondre le beurre jusqu'à ce qu'il soit noisette et laisser de côté

Délayer les blancs d'oeuf

Ajouter le sucre glace, le cacao, la farine, la poudre d'amande et mélanger

Incorporer le beurre noisette

Enfourner pendant 30 minutes

Laisser refroidir et démouler

Garnir de pâte à tartiner (j'ai utilisé la nocciolata bianca)