



Financiers amande et framboise

Ingredients

150g de beurre
65g de farine
135g de blancs d'oeuf
120g de poudre d'amande
110g de sucre glace
des framboises
des amandes éfilées

Étape de la recette

- Pour environ 20 financiers -

Faire fondre le beurre à la casserole jusqu'à ce qu'il soit noisette, le laisser refroidir et le passer pour enlever tous les résidus

Préchauffer le four à 180°C

Mettre les blancs d'oeufs dans un saladier et les détendre un peu à l'aide d'un fouet.

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

Puis y verser le beurre noisette et mélanger jusqu'à obtention d'une préparation homogène.

Remplir le moule avec la pâte obtenue, déposer 3 framboises par biscuit et parsemer d'amandes éfilées

Enfourner pour environ 15 minutes (tout dépend de la taille des financiers)