



Financiers aux pralines roses

Ingredients

100g de pralines roses
100g de beurre
50g de farine
40g de poudre d'amande
90g de blancs d'oeuf
60g de sucre glace

Étape de la recette

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

A l'aide d'un mixeur réduire les pralines en poudre et laisser de côté

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, la poudre de praline 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 et enfourner pour environ 15 minutes (tout dépend de la taille des financiers)