

### Financiers aux amandes de Tata

Préparation : 15 min

Cuisson : 15 min

- 90 g de poudre d'amandes
- 150 g de sucre glace
  - 60 g de farine
- 4 blancs d'oeufs
- 100 g de beurre
- 1 pincée de sel

Préparation :

Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7).

Faire fondre le beurre, laisser refroidir.

Dans un saladier, mélanger la farine tamisée, la poudre d'amandes, le sucre glace et 1 pincée de sel. Ajouter les blancs d'oeufs un à un en remuant à la cuillère en bois.

Sans cesser de remuer, ajouter le beurre fondu.

Verser dans des moules beurrés et farinés, remplir aux 3/4. Baisser le four à 180°C (thermostat 6) et enfourner pour 15 min.

Une fois cuits, démouler les financiers et les laisser refroidir sur une grille.

(+ framboises par exemple !)