

Les Financiers aux Amandes

Ingédients

Pour environ 35 mini financiers

150 g de sucre blanc

4 blancs d'œufs

1 pincée de sel

90 g de poudre d'amandes

60 g de farine

100 g de beurre

Préparation

1. Préchauffer votre four à 200°C.
2. Faire fondre le beurre et laisser refroidir
3. Dans un saladier, mélanger la farine, la poudre d'amandes, le sucre et 1 pincée de sel.
4. Ajouter les blancs d'œufs un à un en remuant à la cuillère en bois.
5. Sans cesser de remuer, ajouter le beurre fondu.
6. Verser dans des moules à financiers. Remplir seulement à ras et même un peu moins car sinon ça déborde.
7. Baisser le four à 180°C et enfourner 15 minutes.
8. Une fois cuits, démouler les financiers et laisser refroidir sur une grille.