

LE FINANCIER



Préparation : 15 min

Cuisson : 20 min

Ingrédients

POUR ENVIRON 10 FINANCIERS

- 50 g de poudre d'amande (ou poudre de noisettes)
- 50 g de farine
- 150 g de sucre
- 75 g de beurre
- 4 blancs d'oeuf
- vanille en poudre
- pincée de sel

Préparation

POUR FINANCIERS AUX AMANDES

- 1 - Préchauffez le four à 200°C (Th.6).
- 2 - Mélangez la poudre d'amande, le sucre, la farine, la vanille et le sel.
- 3 - Ajoutez les blancs d'oeuf.
- 4 - Faites fondre le beurre, l'ajouter.
- 5 - Faites cuire 15 à 20 minutes.
- 6 - Démoulez dès la sortie du four.