



FINANCIERS

pour 1 plaque souple barquette X 9
+ 1 plaque souple petits rond X 12
+ 1 plaque souple mini rond X 15

5 blancs d'œufs (non montés)
250 g de sucre glace
170 g de beurre
140 g de poudre d'amande
60 g de farine tamisée

Préchauffer le four à 240°C.

Mélanger sucre, poudre d'amande et farine.

Ajouter les blancs d'œufs (non montés en neige)

Faire fondre le beurre et l'ajouter chaud.

Bien mélanger et remplir les empreintes de moules souples.

Cuire 5 mn à 240°C;

Puis 5 mn à 200°C;

éteindre le four et laisser encore 5 mn (surveiller).

Démouler à chaud, laisser refroidir.

Conservation 1 semaine dans boîte fermée au frais.