



## Financier chocolat et pâte à tartiner

### Ingredients

4 blancs d'oeufs
120g de poudre d'amande
120g de beurre
20g de cacao non sucré
20g de farine
100g de sucre glace
de la pâte à tartiner

### Étape de la recette

Préchauffer le four à 170°C

Faire fondre le beurre jusqu'à ce qu'il soit noisette et laisser de côté

Délayerer les blancs d'oeufa

Ajouter le sucre glace, le cacao, la farine, la poudre d'amande et mélanger

Incorporer le beurre noisette

Enfourner pendant 30 minutes

Laisser refroidir et démouler

Garnir de pâte à tartiner (j'ai utiliser la nocciolata bianca)