

Financiers aux pralines roses

Ingredients
100g de pralines roses
100g de beurre
50g de farine
40g de poudre d'amande
90g de blancs d'oeuf
60g de sucre glace

Étape de la recette

Faire fondre le beurre la casserole jusqu' ce qu'il soit noisette, le laisser refroidir et le passer pour enlever tous les rsidus

Prchauffer le four 180C

A l'aide d'un mixeur rduire les pralines en poudreet laisser de ct

Mettre les blancs d'oeufs dans un saladier et les dtendre un peu l'aide d'un fouet.

Ajouter la farine, la poudre d'amande, le sucre glace,la poudre de praline et bien mlanger.

Puis y verser le beurre noisette et mlangerjusqu' obtention d'une prparation homogne.

Remplir le moule avec la pte obtenue et enfourner pour environ 15 minutes (tout dpend de la taille des financiers)

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr