

Financiers à la noisette

Ingredients
150g de beurre
65g de farine
135g de blancs d'oeuf
110g de sucre glace
120g de poudre de noisettes

Étape de la recette

- Pour environ 30 financiers -

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

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

Ajouter la farine, la poudre de noisettes, le sucre glace et bien mlanger.

Puis y verser le beurre noisette et mlanger jusqu' 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)

ASTUCE

Pour les financiers ronds de la photo, je les fourrés de praliné pur de noisette pour encore plus de gourmandise

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