



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 à la casserole jusqu'à ce qu'il soit noisette, le laisser refroidir et le passer pour enlever tous les résidus

Préchauffer le four à 180°C

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

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

Puis y verser le beurre noisette et mélanger jusqu'à obtention d'une préparation homogène.

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

ASTUCE

Pour les financiers ronds de la photo, je les fourre de pralin pur de noisette pour encore plus de gourmandise