



Financiers



Temps de préparation : 15 mn
Temps de cuisson : 20 mn
Temps Total : 1 h 25 mn

Difficulté : Faible

Budget : Faible

Ingrédients pour 9 gâteaux

- > 230 gr de beurre
- > 160 gr d'amande en poudre
- > 5 blancs
- > 60 gr de farine
- > 190 gr de sucre

Matériels particuliers

- > moule en silicone

Préparation

Mélanger la poudre d'amande, la farine et le sucre.
Battre les blancs en neige très ferme et ajouter les délicatement au mélange précédent.
Faire fondre le beurre et mélanger au précédent.
Mettre dans les moules et mettre au frais un minimum 1h.
Préchauffer le four à 200°C et enfourner 15 à 20 mn

Astuce

Pour ceux qui aiment un goût un peu corsé, on peut ajouter quelques gouttes d'extrait d'amende amère.

Ne pas jeter les jaunes ils peuvent servir dans d'autres recettes comme les crèmes à la vanille ou la glace à la vanille qui sont sur le site.

On peut laisser reposer la préparation 12h au réfrigérateur avant cuisson cela n'en sera que mieux.