

## Les FINANCIERS



### Ingrédients (pour 12) :

- 50 g de poudre d'amandes
- 50 g de farine
- 150 g de sucre
- 75 g de beurre
- 4 blancs d'œufs
- 1 petite pincée de sel

### Recette :

- Mélanger la poudre d'amandes, le sucre, la farine.
- Monter les blancs en neige ferme avec une pincée de sel et ajouter au mélange précédent.
- Fondre le beurre dans une casserole et ajouter à la pâte.
- Verser dans un moule et mettre au four à 200° pour 15 à 20 min.

CM 1 :

Nombre de financiers	Quantité farine (g)	Quantité beurre (g)	Quantité sucre (g)
12	150	75	150
24	300	150	300
6	75	37,5	75
120	1500 (= 1,5 kg)	750	1500

## Les FINANCIERS



### Ingrédients (pour 12) :

- 50 g de poudre d'amandes
- 50 g de farine
- 150 g de sucre
- 75 g de beurre
- 4 blancs d'œufs
- 1 petite pincée de sel

### Recette :

- Mélanger la poudre d'amandes, le sucre, la farine.
- Monter les blancs en neige ferme avec une pincée de sel et ajouter au mélange précédent.
- Fondre le beurre dans une casserole et ajouter à la pâte.
- Verser dans un moule et mettre au four à 200° pour 15 à 20 min.

CM 2 :

Nombre de financiers	Quantité farine (g)	Quantité beurre (g)	Quantité sucre (g)
12	150	75	150
6	75	37,5	75
18	225	112,5	225
1	12,5	6,25	12,5