

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.

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.