

Les financiers de Cécile

Pour 9 financiers ("déguisés" dans des moules à mini-kougloff en silicone !)

Ingrédients :

- 50 gr de farine (de blé ou de sarrasin au choix)
- 140 gr de sucre glace
- 1 sachet de sucre vanillé
- 150 gr de beurre demi sel
- 4 blancs d'œufs
- 80 gr de poudre d'amandes
- Eventuellement des zestes de citron ou des framboises, des cerises à ajouter au mélange...

1. Faire fondre le beurre doucement jusqu'à obtention d'une coloration dorée.
2. Dans un saladier mélanger le sucre glace + sucre vanillé + farine + poudre d'amande.
3. Monter les blancs en neige et incorporer avec le mélange sec.
4. Incorporer le beurre fondu.
5. Verser la préparation dans les petits moules posés sur la plaque du four positionnée à la 2eme encoche en partant du fond du four.
6. Préchauffer le four à 180 ° / Cuisson 25-30 minutes.