



Financier

amand.yohannetfanny@gmail.com



Pâte à financier :

200g de beurre noisette

60g de farine

100g d'amandes en poudre

180g de sucre glace

6 blancs d'œufs

Préchauffer le four à 200C°

Faire fondre le beurre jusqu'à ce qu'il devienne noisette (belle coloration marron) dans un saladier mélanger le reste des ingrédients puis ajouter le beurre noisette et ne pas hésiter à mettre les particules de beurre marron qui est dans le fond de la casserole car c'est ça qui va donner ce petit goût noisette .

Ensuite mettre dans un moule et cuire 15 à 20 min .

Régalez vous !

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez
vous sur zodiosphere.fr