



# Financiers



## Ingrédients

50 g de poudre d'amandes  
50g de farine  
100g de sucre  
1càc d'extrait de vanille  
1 pincée de sel  
75g de beurre  
4 blanc d'oeuf



## Recette

Préchauffe le four à 200°C (thermostat 6-7).

Beurre le moule à financiers (ou moule à madeleines, si tu n'as pas de moule à financiers).

Mélange dans un récipient la poudre d'amandes, le sucre, la farine fluide et la vanille.

Monte les blancs en neige ferme avec une pincée de sel et ajoute-le au mélange précédent.

Fais fondre le beurre dans une casserole et ajoute-le à la pâte.

Verse dans le moule et mets au four 15 à 20 min. Demande à un adulte de démouler les financiers à la sortie du four.

