



Mini financiers à la pistache



30 mini
financiers

Difficulté



20 min



-



20 min



Ingrédients :

- 100g poudre amande
- 110g sucre poudre
- 1 sachet sucre vanillé
- 80g farine
- 120g beurre
- 4 blancs d'œufs
- 40g pistache en poudre

Préparation :

Faire fondre le beurre au micro ondes. Préchauffer le four à 180°C (th6).

Dans un saladier, mélanger la poudre d'amande, le sucre en poudre, le sucre vanillé et la farine. Une fois le mélange homogène, ajouter le beurre fondu et bien mélanger.

Battre les blancs d'œufs en neige, puis les incorporer à la préparation. Ajouter ensuite les pistaches concassées et bien mélanger.

Verser la préparation dans des petits moules à financiers ou des plus grands si vous préférez. Faire cuire pendant 20 minutes à 180°C.

Laisser les tiédir et démouler. Les gourmands vont pouvoir se régaler...