

Financiers

Pour une dizaine de petits financiers :

- 50 g de poudre d'amandes
- 50 g de farine
- 100 g de sucre
- 50 g de beurre
- 4 blancs d'œufs
- 1/2 cuillère à café d'extrait d'amandes
- 1 petite pincée de sel



1. Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6). Beurrez les moules à financiers si nécessaire.
2. Fouettez les blancs d'œufs avec une pincée de sel sans les monter en neige. Ajoutez la poudre d'amandes, le sucre, la farine et l'extrait d'amandes amères.
3. Faites fondre le beurre dans une casserole et ajoutez-le à la pâte.
4. Versez dans les moules et mettez au four 15 à 20 min.