

Financiers à la pistache

Ingredients
90g de blancs d'oeuf
100g de sucre glace
100g de beurre
65g de poudre de pistache
35g de farine
1cuillère à café de pâte à pistache

Étape de la recette

- Pour environ 25 financiers -

Faire fondre le beurre la casserole jusqu' ce qu'il soit noisette, le laisser refroidir et le passer pour enlever tous les rsidus

Prchauffer le four 190C

Mettre les blancs d'oeufs dans un saladier et les dtendre un peu l'aide d'un fouet.

Ajouter la farine, la poudre d'amande, le sucre glace, la pte pistache et bien mlanger.

Puis y verser le beurre noisette et mlangerjusqu' obtention d'une prparation homogne.

Remplir le moule avec la pte obtenue et enfourner pour environ 15 minutes (tout dpend de la taille des financiers)

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr