

Financier chocolat et pâte à tartiner

Ingredients
4 blancs d'oeufs
120g de poudre d'amande
120g de beurre
20g de cacao non sucré
20g de farine
100g de sucre glace
de la pâte à tartiner

Étape de la recette

Prchauffer le four 170C

Faire fondre le beurre jusqu' ce qu'il soit noisette et laisser de ct

Dlayerer les blancs d'oeufa

Ajouter le sucre glace, le cacao, la farine, la poudre d'amande et mlanger

Incorporer le beurre noisette

Enfourner pendant 30 minutes

Laisser refroidir et dmouler

Garnir de pte tartiner (j'ai utiliser la nocciolata bianca)

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