Financiers amande et framboise

Ingredients
150g de beurre
65g de farine
135g de blancs d'oeuf
120g de poudre d'amande
110g de sucre glace
des framboises
des amandes éffilées

Étape de la recette

- Pour environ 20 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 180C

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 et bien mlanger.

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

Remplir le moule avec la pte obtenue, dposer 3 framboises par biscuit et parsemer d'amandes ffiles

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