

Financiers au speculoos

Ingredients
3 blancs d'oeufs
50g de farine
60g de poudre d'amande
100g de sucre glace
100g de beurre
90g de pâte speculoos

Étape de la recette

>>>

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

Mlanger ensemble la farine, la poudre d'amande et le sucre glace

Verser les blancs d'oeuf et mlanger

Incorporer la pte de speculoos

Ajouter le beurre noisette et mlanger

Remplir les moules et enfourner 12 minutes

Pour ++ de gourmandise vous pouvez saupoudrer de speculoos broys avant cuisson

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