



## Financiers au chocolat et fraises

### Ingredients

90g de beurre
110g de blancs d'oeuf
110g de poudre d'amande
40g de farine
10g de cacao non sucré
110g de sucre glace
90g de fraises séchées

### Étape de la recette

Faire fondre le beurre à la casserole jusqu'à ce qu'il soit noisette, le laisser refroidir et le passer pour enlever tous les résidus  
Préchauffer le four à 180°C

Dans le bol mettre les blancs d'oeufs 10s/vitesse 4

Ajouter la farine, la poudre d'amande, le sucre glace et le cacao 10s/vitesse 3.5

Verser le beurre noisette 10s/vitesse 3.5

Mettre les fraises séchées en morceaux 12s/vitesse 2 en sens inverse

Remplir le moule avec la pâte obtenue et enfourner pour environ 15 minutes

Les fraises séchées viennent de l'île aux épices

notre partenaire