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 la casserole jusqu' ce qu'il soit noisette, le laisser refroidir et le passer pour enlever tous les rsidus
Prchauffer le four 180C
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 sches en morceaux 12s/vitesse 2 en sens inverse
Remplir le moule avec la pte obtenue et enfourner pour environ 15 minutes

Les fraises sches viennent de l'le aux pices notre partenaire

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