

Financiers aux pralines roses

Ingredients
100g de pralines roses
100g de beurre
50g de farine
40g de poudre d'amande
90g de blancs d'oeuf
60g de sucre glace

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

Mixer les pralines 15s/vitesse 9 et laisser de ct

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

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

Verser le beurre noisette 10s/vitesse 3.5

Remplir le moule avec la pte obtenue et 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