



## 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 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

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

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 pâte obtenue et enfourner pour environ 15 minutes (tout dépend de la taille des financiers)