

# Financiers à la pistache

| Ingredients |
| --- |
| 90g de blancs d'oeuf |
| 100g de sucre glace |
| 100g de beurre |
| 65g de poudre de pistache |
| 35g de farine |
| 1cuillère à café de pâte à pistache |

## Étape de la recette

- Pour environ 25 financiers -

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

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

Ajouter la farine, la poudre d'amande, le sucre glace et la pte  pistache 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

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