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