

nanciers noisette et citron

Ingredients
60g de blancs d'oeuf
55g de poudre de noisettes
55g de beurre
60g de sucre glace
30g de farine
Curd au citron
1 oeuf
60g de jus de citron
12g de maïzena
15g de beurre
40g de sucre

Financiers noisette

- Pour 8 gros biscuits ou 20 petits -

Prchauffer le four 170C

Faire chauffer le beurre jusqu' ce qu'il devienne noisette

Le laisser refroidir et le passer pour enlever tous les rsidus

Mlanger ensemble la farne, le sucre glace et la poudre de noisette

Ajouter les blancs d'oeuf et mlanger

Verser le beurre fondu et mlanger

Remplir les cavits du moule aux 2/3

Enfourner environ 15 minutes

Laisser refroidir avant de dmouler

Curd au citron

Faire chauffer ensemble le jus de citron , le sucre, l'oeuf battu et la mazena jusqu' obtenir une prparation paisse comme une crme ptissire

Hors du feu incorporer le beurre

Verser sur les financiers et laisser refroidir

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