Financiers aux amandes

De petits gâteaux moelleux au beurre noisette et à la poudre d'amande, croustillants dehors, fondants dedans.

12 personnes	15 min préparation	15 min cuisson	30 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 120 g de beurre
- 100 g de poudre d'amande
- 130 g de sucre glace
- 50 g de farine
- 4 blancs d'œufs
- 1 c. à café d'extrait de vanille

Préparation

1. Mettre le beurre dans le bol et le faire noisette.
   6 min / 120°C / vitesse 1
2. Laisser tiédir le beurre dans un bol à part.
3. Mettre la poudre d'amande, le sucre glace, la farine, les blancs et la vanille dans le bol.
   30 sec / vitesse 4
4. Ajouter le beurre noisette et mélanger.
   20 sec / vitesse 3
5. Remplir des moules à financiers beurrés aux trois quarts.
6. Cuire 12 à 15 minutes à 200°C, puis démouler sur une grille.

Le conseil de Tiha
Laisse la pâte reposer 30 minutes avant de cuire, elle sera plus homogène.

Conservation : 4 jours dans une boîte hermétique.