

Financiers marbrés

Ingrédients

3 blancs d'oeufs
100 gr de sucre glace
60 gr d'amandes en poudre
30 gr de farine
70 gr de beurre fondu
1 cc d'extrait de vanille
1 cc de cacao amer

Dans un saladier mélanger la farine, les amandes, le sucre

Ajouter les blancs légèrement fouettés

Incorporer le beurre

Diviser la pâte en deux

Dans une part mettre l'extrait de vanille et dans l'autre le cacao

Verser un peu de pâte vanillée dans les moules puis un peu de pâte chocolatée

Cuire four chaud 180° une quinzaine de minutes

