

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

FINANCIERS AU PRALIN



Pour 6 personnes
Préparation : 10 mn
Cuisson : 25 mn

Ingrédients :

- 100 g de pralin
- 60 g de farine
- 80 g de sucre en poudre
- 100 g de beurre fondu
- 4 blancs d'oeufs

Préparation :

Préchauffez le four à 180°.

Dans un saladier, mélangez le pralin, la farine, le sucre et les blancs d'oeufs. Ajoutez le beurre fondu et mélangez encore.

Versez dans les moules et enfournez pendant 25 min environ.

Laissez refroidir quelques minutes avant de démouler