



Les min financiers aux noisettes selon Scally toujours

Ce qu'il vous faut pour une cinquantaine de pièces:

210g de sucre glace

90g de poudre de noisette

70g de farine

6 blancs d'œufs

180g de beurre

Vous n'éteignez pas votre four et le placez sur 200°.

Vous faites fondre le beurre "noisette" et le laissez refroidir. Dans un cul de poule, vous mélangez le sucre glace avec la poudre de noisette et la farine. Vous y incorporez les blancs et mélangez au fouet. Puis vous ajoutez le beurre fondu refroidi et vous fouettez le tout à nouveau.

Vous versez la pâte dans les mini moules et vous enfournez environ 12 mn.

<http://moussetic.canalblog.com>

