

MES TABLES DE FETES



Mini financiers

Pour 24 à 30 petites pièces

- 150 g de sucre glace
- 110 g de beurre
- 75 g de poudre d'amandes
- 60 g de farine
- 3 blancs d'oeufs
- 1 pincée de sel
- quelques gouttes d'extrait de vanille

Mélangez la farine, la poudre d'amandes et le sucre glace.

Faites fondre le beurre.

Battez les blancs d'oeuf avec la pincée de sel.

Ajoutez-les au mélange.

Versez ensuite le beurre fondu chaud et mélangez correctement à la spatule.

Garnissez vos empreintes et enfournez 20 mn th 6/7 (200°C).

Suivant l'humeur du jour j'y ajoute des framboises, des fruits rouges séchés, un cerneau de noix ou rien juste pour le plaisir de manger ces petits gâteaux.

<http://mestablesdefetes.canalblog.com>