

Financiers à la pâte d'amandes

Ingrédients

3 blancs d'œufs

30 gr de farine

115 de pâte d'amandes

80 gr de beurre fondu

extrait d'amandes amères (facultatif) **j'en ai mis
amandes effilées**

Ecraser la pâte d'amandes à la fourchette pour l'assouplir

Ajouter la farine, les blancs d'œufs

Incorporer le beurre et l'extrait d'amandes

Bien mélanger pour obtenir une pâte bien homogène

**J'ai tout mis dans mon TM et mixé quelques secondes vitesse 6
(sauf les amandes effilées)**

Verser la pâte dans des moules à financiers beurrés et farinés si pas en silicone

Parsemer d'amandes effilées

Cuire four chaud 180° une quinzaine de minutes

