

Financiers à la Framboise



Les ingrédients :

- 25g de farine tamisée
- 25g de poudre d'amande tamisée
- 35g de sucre glace
- 1 sachet de levure chimique

La recette :

- mélanger les matières sèches au fouet et incorporer 1 sachet de levure chimique



- préchauffer le four à 180°C (th6)
- mettre 35g de beurre dans une casserole, mettre sur le feu jusqu'à ce qu'il commence juste à colorer (noisette)

- incorporer le beurre au mélange précédent



- incorporer 2 blancs d'oeufs et mélanger au fouet pour que ce soit bien homogène



- bien beurrer au pinceau des petits moules
- déposer un fond de pâte dans les moules (2 ou 3mm)
- y déposer une ou 2 framboises
- recouvrir de pâte (sans aller jusqu'en haut, ça gonfle!)
- enfourner pour 7 à 8 min dans mon cas (la pointe du couteau ou le cure dent doit ressortir sec)

