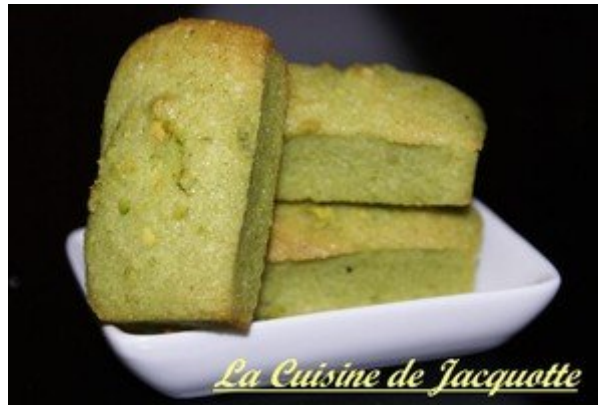


MINIS FINANCIERS A LA PISTACHE



J'ai fait ces financiers depuis un bon moment déjà mais j'avais la flemme de poster la recette. Et puis faut dire que mon emploi du temps est un peu chargé en ce moment et les week-ends, n'en parlons même pas !!!

Bon, pour environ 80 minis financiers, il vous faut :

- > 200 g de blancs d'oeufs
- > 180 g de sucre glace
- > 60 g de farine
- > 230 g de poudre d'amandes
- > 200 g de beurre fondu
- > 40 g de pâte de pistache
- > QS de pistaches concassées

Mélangez la farine, le sucre glace et la poudre d'amandes ensemble. Ajoutez les blancs d'oeufs ainsi que la pâte de pistache. Mélangez soit à la spatule jusqu'à ce que le mélange devienne homogène et finissez au batteur électrique. Incorporez délicatement le beurre fondu. Remplissez vos moules à minis financiers de cet appareil et saupoudrez de pistaches concassées. Enfournez 10/12 minutes à 180 °C (th.6).

Vous pouvez démouler dès la sortie du four.