



Financiers aux noisettes

Ingrédients :

100 grammes de noisettes moulues
125 grammes de sucre glace
50 grammes de farine
130 grammes de blancs d'oeufs
90 grammes de beurre

Préparation :

Mélanger les noisettes moulues et le sucre glace dans un saladier
Incorporer les blancs d'oeufs
Ajouter la farine et le beurre fondu
Verser dans des moules (beurrés et farinés s'ils ne sont pas en silicone)
<Cuire 15-20 minutes à 180 degrés

