



Financiers à la framboise



Ingrédients pour une vingtaine de financiers:

- 120g de sucre glace
- 1 sachet de sucre vanillé
- 100g de farine
- framboises
- 80g d'amandes en poudre
- 4 blancs d'œufs
- 150g de beurre
- 1 pincée de sel

Ustensiles

- Moule à financiers ou mini-muffins

1. Faire fondre le beurre à feu doux. Laisser tiédir.
2. Mélanger toutes les poudres puis ajouter les blancs d'œufs et le beurre. Bien remuer.
3. Préchauffer le four à 180°.
4. Remplir les alvéoles d'un moule souple aux trois-quarts (ça va gonfler). Au centre de chaque disposer une framboise sans l'enfoncer.
5. Enfourner pour 15mn environ.