



FINANCIERS A LA CREME DE CALISSONS

pour 20 financiers (moule à mini-muffins)

**80g sucre en poudre - 60g poudre d'amandes - 40g farine -
100g blancs d'oeuf - 100g beurre doux - 100g crème de
calisson -**

Préchauffer le four à 200° (th.6-7).

**Cuire le beurre dans une petite casserole jusqu'à ce qu'il soit
couleur noisette. Dans un cul de poule ou saladier, mélanger
tous les ingrédients à l'aide d'un fouet électrique. Ajouter le
beurre, fouetter jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
Verser dans les moules. Enfourner. Cuire 12 à 15 minutes
(couleur légèrement dorée). Laisser refroidir 10 minutes,
puis les démouler.**

A conserver en boîte métallique.