

FINANCIERS AUX PRALINES



INGREDIENTS :

- 50 gr de farine
- 120 gr de poudre d'amandes,
- 100 gr de sucre extrafin
- 4 blancs d'œufs
- 100 gr de beurre,
- des framboises congelées

Préparation :

- Préchauffer le four à 180°
- Disposer les empreintes tartelettes carrées ou les empreintes cœurs chataignes sur la plaque perforée alu.
- Mélanger dans un saladier : la farine tamisée, la poudre d'amande et le sucre.
- Former un mélange sec homogène.
- Ajouter les blancs d'œufs montés en neige ainsi que le beurre fondu, mélanger le tout au fouet .
- Déposer des petites framboises congelées au fond de chaque empreinte.
- Verser un peu de pâte dans chaque moule sans les remplir complètement.
- Enfourner dans un four préchauffé, 15 min à 180° .
- A mi-cuisson, mettre au milieu de chaque empreinte une belle framboise congelée, continuer la cuisson.
- Laisser refroidir, démouler.

