

Difficulté ★★☆☆

Financiers framboises



12



12 min



18 min



--

INGREDIENTS

3 blancs d'œufs

120 g de sucre glace

50 g de farine

50 g de poudre d'amandes

70 g de beurre fondu

Framboises surgelées

Amandes effilées



INSTRUCTIONS

- Préchauffe le four à 200°.
- Verse les blancs d'œufs dans un bol et fouette le tout énergiquement jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux.
- Incorpore la farine, le sucre glace et la poudre d'amande délicatement avec une maryse.
- Termine en ajoutant le beurre fondu, toujours avec la maryse.
- Remplis les cavités de ton moule à financiers, préalablement beurré, avec la préparation obtenue et dépose une framboise au centre de chaque financier.
- Saupoudre le tout d'amandes effilées.
- Enfourne 18 minutes.
- À la sortie du four, laisse tes financiers complètement refroidir avant de les démouler.

CONSERVATION

Les financiers, au frais, dans une boîte hermétique, jusqu'à 8 jours : Sors-les un peu avant de les déguster pour qu'ils retrouvent leur moelleux.

Tu peux également les congeler jusqu'à 3 mois !