

## FINANCIER AUX AMANDES



La recette pour 40 mini financiers:

- 40g de poudre d'amandes
- 20g de farine
- 80g de sucre glace
- 2 blancs d'oeufs (gros)
- 50g de beurre fondu
- **Arôme au choix** (ici j'ai mis de la **vanille** [ici clic](#))

Pour la déco:

- des figes fraîches coupées en fines lamelles ou des framboises...,
- des **perles de sucre** [dispo ici clic](#), des amandes effilées

Dans un grand saladier, mettre la poudre d'amande, la farine, le sucre glace, ajouter les blancs d'oeufs un par un, l'arôme puis le beurre fondu et mélanger énergiquement.

Verser la pâte dans un moule à mini financiers ([j'ai utilisé ce moule ici clic](#))

Ajouter les fruits en lamelles, le sucre en perles ou les amandes effilées...

Mettre à cuire dans un four préchauffé à 220°C pendant 5 minutes, puis baisser la température à 180°C pendant environ 10 minutes.

à la sortie du four, badigeonner les financiers aux figes de miel, laisser refroidir puis démouler!

Ces financiers se conservent plusieurs jours dans une boîte hermétique (température ambiante).

