

MINI FINANCIER AUX AMANDES

By hannane



Pour le goûter des enfants, ou pour accompagner le café, thé.. voici des mini financiers variés: aux figes, nature, aux amandes ou aux perles de sucre..



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
- Vanille ou arôme au choix.

Pour la déco:

- des figes fraiches coupées en fines lamelles ou des framboises...,
- , 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
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 figues de miel, laisser refroidir puis démouler!

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