

Financiers de Nathalie

100gr de poudre d'amande

100gr de farine

150gr de sucre

80gr de beurre

8 blancs d'œuf

1 pincée de sel

De la vanille poudre ou liquide

Quelques gouttes d'amande amère.



Mais on peut aussi mettre des copeaux de chocolat... ça ne gâche rien!!!

Préchauffer four à 200°.

Mélanger sucre+farine+poudre d'amande+vanille-amande amère.

Monter les blancs en neige et les ajouter.

Faire fondre le beurre et l'ajouter à la pâte.

Mettre la pâte dans moule à forme et cuire environ 12 min à surveiller!

(arrêter la cuisson qd bord commence à dorer)

Laisser refroidir avant de démouler.

Bonne dégustation!!!