

Financiers aux amandes (recette Tupperware)



Ingrédients pour environ 10 financiers :

- 50 ml de farine (25g)
- 150 ml de sucre glace (75g)
- 100 ml d'amandes en poudre (40g)
- 1 ml de vanille liquide
- 2 blancs d'œufs
- 70g de beurre
- 25 ml d'amandes effilées

Préparation :

Préchauffer votre four à 190°C (Th. 6-7)

Dans un saladier, mélanger au fouet la farine, le sucre glace et la poudre d'amandes.

Ajouter ensuite les blancs d'œufs, le beurre fondu ainsi que la vanille liquide.

Répartir cette préparation dans les alvéoles de votre moule à financiers.

Parsemer d'amandes effilées.

Faire cuire 12-15 minutes à 190°C. (Les financiers doivent être bien dorés)

Laisser refroidir avant de démouler.

