

# Financiers aux Carambar®

Pour +/- 12 financiers

Préparation : 15 min - Cuisson : 15 min

## Ingrédients :

- 7 Carambar (au lieu de 4 dans la recette d'origine)
- 3 cuillères à soupe de crème fleurette (contre 2 à l'origine)
- 50g de farine
- 3 blancs d'œuf
- 100g de sucre glace
- 80g de poudre d'amandes
- 100g de beurre
- 1 pincée de sel



Ustensiles spécifiques : un cul de poule, une casserole, une spatule et un moule à financiers ou à petites empreintes

[www.lesdelicesabelle.fr](http://www.lesdelicesabelle.fr)

## Réalisation :

### **\*Pour la pâte :**

- Préchauffer le four à 210°C.
- Mélanger la farine + le sucre glace + la poudre d'amandes + le sel.
- Verser les blancs d'œufs dessus et mélanger le tout.
- Faire fondre le beurre dans une petite casserole ou au micro-ondes. Le verser sur le mélange aux amandes et mélanger de nouveau.
- Remplir aux  $\frac{3}{4}$  les moules à financiers de la pâte obtenue.

### **\*Pour le cœur aux Carambar :**

- Dans une casserole, faire fondre les Carambar avec la crème fleurette.
- Mettre une petite cuillère de ce mélange au centre de chacun des financiers.

### **\*Pour la cuisson :**

- Enfourner et laisser cuire 15 min environ, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Bon appétit !