

# Mini-financiers au citron & limoncello

*Pour 28 mini-financiers*

*Préparation : 15 min - Cuisson : 20 min*

## Ingrédients :

- 3 blancs d'œufs
- 40g de farine
- 60g de poudre d'amandes
- 80g de sucre glace
- 80g de beurre fondu
- 1 citron (son jus et son zeste)
- 3cs de limoncello



*Ustensiles spécifiques : un cul-de-poule, une casserole, une spatule, un fouet, une grande plaque de 28 empreintes à mini-lingots et une plaque aluminium.*

## Réalisation :

- Préchauffer le four à 200°C.
- Faire fondre le beurre dans une casserole et réserver.
- Mélanger la farine, le sucre glace et la poudre d'amandes.
- Ajouter le zeste et le jus du citron, puis le limoncello.
- Incorporer le beurre fondu et mélanger.
- Ajouter les blancs d'œufs un à un et lisser la préparation.
- Remplir chaque empreinte de cette préparation.
- Enfourner 20 min environ puis démouler et laisser refroidir sur une grille.

*Bon appétit !*