

Mini-financiers choco-noisettes

Pour 28 mini-financiers

Préparation : 15 min – Cuisson : 10 min

Ingrédients :

- 110 g de sucre glace
- 125 g de blancs d'oeufs
- 35 g de farine ou maïzena (sans gluten)
- 140 g de poudre de noisettes
- 125 g de beurre
- 30 g de cacao non sucré
- 14 noisettes entières



Ustensiles spécifiques : un cul de poule, un fouet, une casserole, une plaque aluminium perforée et une plaque de 28 mini-financiers.

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C (th. 6) et placer les empreintes sur la plaque perforée.
- Préparer un beurre noisette, le laisser tiédir.
- Mélanger ensemble le sucre glace tamisé et les blancs d'oeufs et le cacao.
- Ajouter la farine et la poudre de noisettes.
- Verser le beurre fondu sur le mélange.
- Parsemer de brisures de noisettes sur les financiers.
- Enfourner pour 8 à 10 min.
- Laisser refroidir et déguster.

Bon appétit !