|  |  |
| --- | --- |
| **Les FINANCIERS** | **Ingrédients (pour 12) :**  - 50 g de poudre d'amandes  - 50 g de farine  - 150 g de sucre  - 75 g de beurre  - 4 blancs d'œufs  - 1 petite pincée de sel |
| **Recette :**  - Mélanger la poudre d'amandes, le sucre, la farine.  - Monter les blancs en neige ferme avec une pincée de sel et ajouter au mélange précédent.  - Fondre le beurre dans une casserole et ajouter à la pâte.  - Verser dans un moule et mettre au four à 200° pour 15 à 20 min. | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Les FINANCIERS** | **Ingrédients (pour 12 ):**  - 50 g de poudre d'amandes  - 50 g de farine  - 150 g de sucre  - 75 g de beurre  - 4 blancs d'œufs  - 1 petite pincée de sel |
| **Recette :**  - Mélanger la poudre d'amandes, le sucre, la farine.  - Monter les blancs en neige ferme avec une pincée de sel et ajouter au mélange précédent.  - Fondre le beurre dans une casserole et ajouter à la pâte.  - Verser dans un moule et mettre au four à 200° pour 15 à 20 min. | |