

Recette de cuisine



LE FINANCIER

Août 2022



By Question des Qi Libres

Recette N°2

LE FINANCIER

Les ingrédients pour 5 personnes

3 Blanc d'oeufs
150 g de sucre roux
130g de beurre
80 g de poudre d'amande
50 g de farine

Ustensiles

- Pèse aliment
- 1 fouet
- 1 cuillère en bois
- 1 saladier
- 1 moule à financier ou à cupcakes
- 1 Bol



LE FINANCIER

Préparation

- 1- Préchauffer le four à 200 °C (thermostat 6-7)
- 2- Faire fondre le beurre et le laisser refroidir
- 3- Mélanger le sucre, la farine et la poudre d'amandes.
- 4- Ajouter les blancs d'oeufs et mélanger de nouveau
- 5- Enfin ajouter le beurre fondu et mélanger de nouveau
- 6- Verser la pâte dans chaque compartiment du moule à financier ou à cupcake sans trop les remplir.
- 7- Faire cuire entre 15 et 20 min en fonction de votre four.
Vérifier la cuisson en insérant une lame de couteau dans le gâteau si elle en ressort sèche votre gâteau est cuit.
Les financiers ont une couleur légèrement dorée.

LE FINANCIER



Bon appétit !!!!!!!