



Financiers Carambar® pépites de chocolat



Matériel : Guy Demarle utilisé :

Empreinte Financiers : FP 2264
Plaque aluminium : MA300400

Ingrédients :

100 g de beurre
70 g de farine
70 g de poudre d'amandes
80 g de sucre en poudre
4 blancs d'œufs
4 gouttes d'extrait d'amande amère
(facultatif)
70 g de pépites de chocolat
6 carambar
Fleur de sel (facultatif)

Recette

Préchauffez votre four à 200°

Faites fondre le beurre dans une casserole jusqu'au stade noisette.

Dans un cul de poule, mélangez la farine, la poudre d'amandes et le sucre. Ajoutez les blancs d'œufs et 4 gouttes d'extrait d'amande amère. Mélangez. Versez le beurre noisette refroidi et remuez de nouveau. Ajoutez les pépites de chocolat, et les carambar coupés en petits morceaux (vous pouvez aussi les mettre au cook'in et donner deux coups de turbo de 2 ou trois secondes). Enfin pour ceux qui aiment, vous pouvez parsemer de fleur de sel. Mélanger bien. Versez cette préparation dans les empreintes financiers.

Enfournez pendant 10 à 12 minutes. A la sortie du four, démoulez et laissez refroidir avant de déguster.

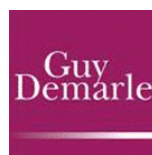


Pascale Phazelle

Conseillère Guy Demarle

**Assistant culinaire Cook'in,
moule flexipan**

☎ : 06.76.52.15.65



Gourmandises®

Mon code Gourmandises :
CHA12429