



Les envies de Maga



FINANCIERS AU CHOCOLAT



INGRÉDIENTS

- 150 g de beurre**
- 150 g de sucre glace**
- 75 g poudre d'amandes**
- 60 g de farine**
- 4 blancs d'œufs**
- 75g de chocolat noir râpé**

Préchauffer le four à 180°C.

Dans une casserole faire fondre le beurre jusqu'à ce qu'il ait une couleur noisette (surtout ne pas l'oublier sur le feu). Le laisser refroidir.

Dans un saladier mettre le sucre glace, la poudre d'amandes et la farine puis mélanger au fouet.

Ajouter les blancs d'œufs, bien mélanger. Ajouter ensuite le beurre noisette refroidi ainsi que le chocolat râpé. Mettre votre moule en silicone sur la plaque perforée et verser la préparation dedans.

Faire cuire pendant 15 minutes, Laisser refroidir 5 minutes avant de démouler.