

FINANCIERS AU NUTELLA DE CYRIL LIGNAC



Ces petits financiers sont vraiment très bons, très faciles à faire, et impeccables pour le goûter des enfants ! Je les ai réalisés dans mes empreintes mini-muffins Demarle.

Ingrédients :

- 4 blancs d'oeufs
- 50 grs de poudre d'amande
- 50 grs de farine
- 130 grs de sucre glace
- 70 grs de beurre
- 1 pincée de levure chimique
- du nutella

Préparation :

- Mélanger doucement le sucre glace, la farine, la poudre d'amandes et la levure. Ajouter les blancs d'oeufs et mélanger soigneusement.
- Dans une casserole, faire fondre le beurre sur feu moyen jusqu'à ce qu'il prenne une couleur noisette. Le laisser tiédir, puis l'ajouter à la pâte sans cesser de battre.
- Couvrir la pâte d'un film étirable et laisser reposer au moins 1 heure au frigo.
- Préchauffer votre four sur th 6 -180°.
- Verser un peu de pâte dans chaque empreinte et ajouter une cuillère à soupe de Nutella par empreinte. Recouvrir ensuite du reste de pâte.
- Faire cuire à four chaud 25 à 30 mn environ