



Financiers au speculoos

Ingredients

3 blancs d'oeufs
50g de farine
60g de poudre d'amande
100g de sucre glace
100g de beurre
90g de pâte speculoos

Étape de la recette

<<<< Pour environ 12 financiers >>>>

Faire fondre le beurre à la casserole jusqu'à ce qu'il soit noisette, le laisser refroidir et le passer pour enlever tous les résidus

Préchauffer le four à 190°C

Mélanger ensemble la farine, la poudre d'amande et le sucre glace

Verser les blancs d'oeuf et mélanger

Incorporer la pâte de speculoos

Ajouter le beurre noisette et mélanger

Remplir les moules et enfourner 12 minutes

Pour ++ de gourmandise vous pouvez saupoudrer de speculoos broyés avant cuisson