Maxi financier au chocolat

Ingredients
90g de beurre
110g de poudre d'amande
40g de farine
110g de blancs d'oeuf
10g de cacao non sucré
110g de sucre glace

Étape de la recette

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 180°C
Dans le bol mettre les blancs d'oeufs 10s/vitesse 4
Ajouter la farine, la poudre d'amande, le sucre glace et le cacao 10s/vitesse 3.5
Verser le beurre noisette 10s/vitesse 3.5
Remplir le moule avec la pâte obtenue et enfourner pour environ 25 minutes

ASTUCE

Vous pouvez en préparer d'avance, le financier se congèle très bien

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr