

Financiers aux amandes de Jean-Pierre



Ingrédients pour 5 personnes :

150 g de sucre en poudre

80 g de poudre d'amandes

3 blancs œufs

130 g de beurre

25 g de farine de blé

25 g de farine de maïs

Préchauffer le four à 200° (th 6/7)

Faire fondre le beurre et le laisser refroidir

Mélanger le sucre, la farine et la poudre d'amandes.

Ajouter les blancs d'œufs et mélanger.

Enfin, incorporer le beurre à la préparation

Verser la pâte bien homogène dans des moules sans trop les remplir.

Pour finir :

Faire cuire 15 à 20 mn, cela dépend du four ainsi que de la taille des gâteaux. Les financiers sont cuits lorsqu'ils ont une belle couleur dorée et qu'une lame insérée en ressort sèche