

# FINANCIERS aux FRAMBOISES

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Nombre De Financiers : 12

Préparation : 15 min / Cuisson : 20 min

Difficulté : Très Facile

## INGRÉDIENTS

• 4 blancs d'œufs • 70 g de poudre d'amandes • 120 g de beurre • 150 g de sucre glace + un peu pour saupoudrer • 40 g de farine • 36 framboises environ (3 par financiers, plus si vous le souhaitez) • quelques gouttes d'arôme d'amandes amères • 1 pincée de sel

## RÉALISATION

Faire fondre le beurre et le laisser cuire doucement quelques minutes sans le laisser brûler.

Allumer le four th6, 180°C.

Fouetter légèrement les blancs pour les faire mousser. Ajouter la poudre d'amandes, le sel puis le beurre, la farine, le sucre glace, et l'arôme. Bien mélanger pour obtenir une préparation homogène.

Verser dans des moules à muffins en silicone ou dans de petites caissettes en papier. Déposer sur chaque 3 ou 4 framboises, les enfoncer légèrement et enfourner pour 20 minutes. Le dessus doit être légèrement doré, si besoin laisser cuire encore 2 à 3 minutes.

Laisser refroidir sur une grille, saupoudrer de sucre glace une fois bien refroidis.