

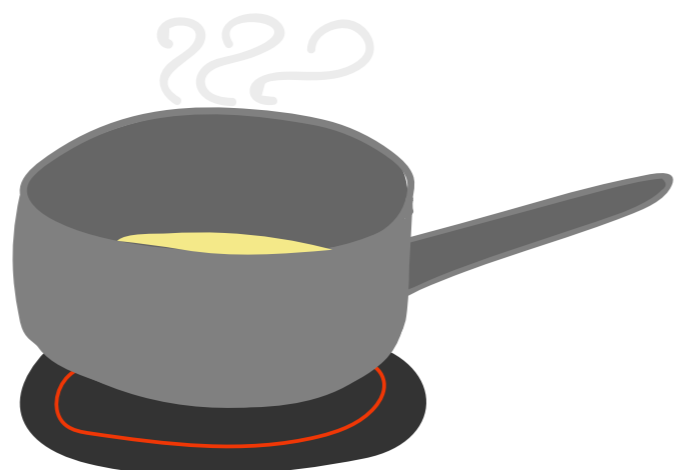
pour
6 personnes

Financier aux framboises

c*mon
etiquette!

- 1 Faites fondre le beurre et laissez-le refroidir. Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre et la poudre d'amandes.

100 g de
beurre



100 g de
poudre
d'amandes



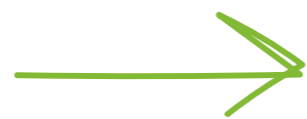
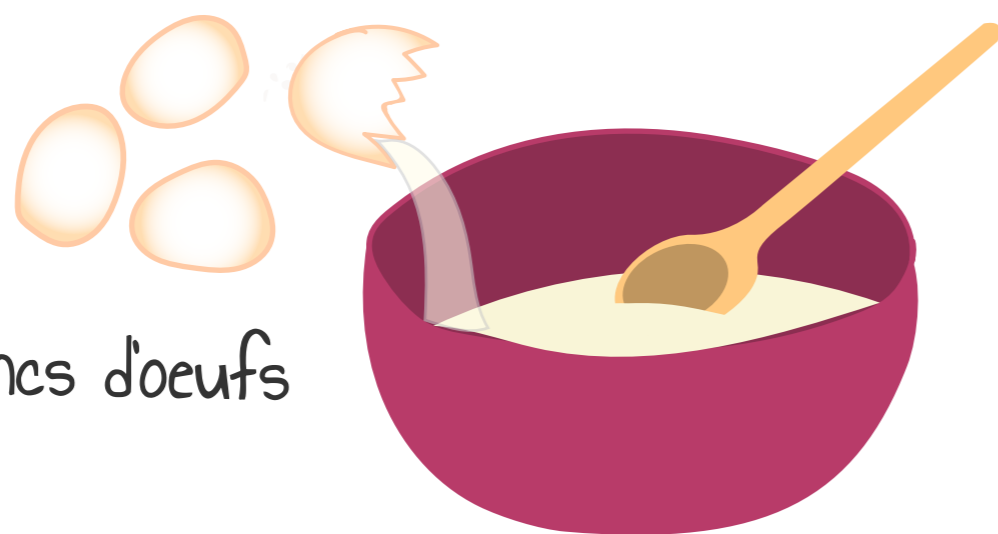
140 g de
sucre
glace



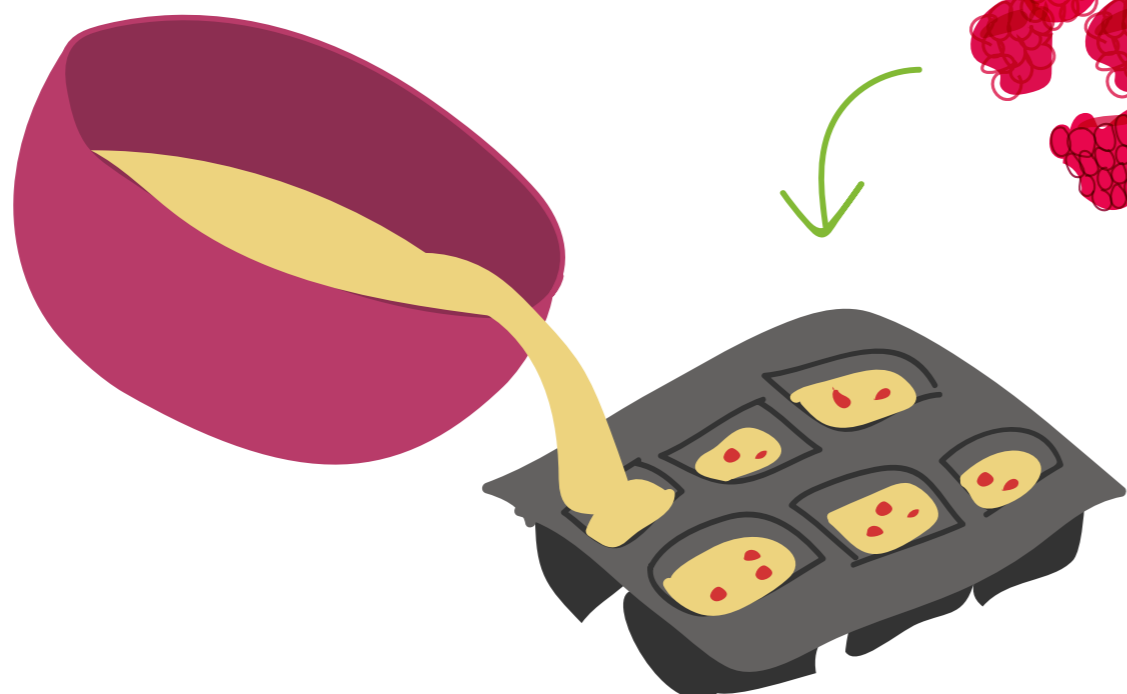
150 g
de farine

- 2 Incorporez les blancs et bien mélanger. Ajoutez le beurre fondu et mélangez de nouveau.

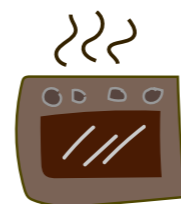
4 blancs d'oeufs



- 3 Remplissez les moules à financiers, et disposez les framboises au centre. Enfournez 20 mn.



Une trentaine
de framboises



Thermostat 6 (180°)
Cuisson : 20 mn

