

Les délices d'Alice

Ingrédients :

- 50g de poudre d'amandes
- 50g de farine fluide
- 150g de sucre
- 75g de beurre
- 4 blancs d'œuf
- 1/2 cuillère à café d'extrait de vanille



Les étapes à suivre :

1. Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7).
2. Beurre le moule à financiers.
3. Mélange dans un récipient la poudre d'amandes, le sucre, la farine fluide et la vanille.
4. Monte les blancs en neige ferme avec une pincée de sel et ajoute-les au mélange précédent.
5. Fais fondre le beurre dans une casserole et ajoutes-en à la pâte.
6. Verse dans le moule et met au four 15 à 20 minutes. (demande à un adulte de démouler les financiers à la sortie du four).

Régale-toi

Bon appétit