



FINANCIERS FRAMBOISES NOISETTES

TEMPS DE PREPARATION : 5 MIN

TEMPS DE CUISSON: 10 MIN

INGREDIENTS

90 g de beurre végétal
5 g de miel
45 g de farine
5 g de sel
40 g de poudre de
noisette
60 g de sucre
3 blancs d'œufs
Framboises

PREPARATION

1. Préchauffer le four à 200°.
2. Faire fondre au micro onde le beurre.
3. Dans un saladier mélanger le beurre fondu et le miel.
4. Ajouter la farine et le sel, bien mélanger.
5. Puis le sucre et la poudre de noisette. Remuer fortement pour éviter les grumeaux.
6. Ajouter pour finir les blancs d'œuf.
7. Une fois le mélange homogène, verser la préparation dans des moules (beurré ou en caissette papier).
8. Déposer deux framboises sur chaque financier.
9. Cuire 10 minutes à four chaud.

NOTES:

CONSERVATION SOUS CLOCHE EN VERRE.