

Financiers au praliné



QUANTITÉ

Environ 15 financiers



PRÉPARATION

10 minutes



REPOS

Non



CUISSON

12 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT

- 55g de beurre
- 25g de farine
- 60g de sucre glace
- 25g de poudre d'amandes
- 2 blancs d'œufs
- de la pâte de praliné
- du gruë de cacao ou des noisettes concassées (facultatif)



Préchauffez le four à 200°C.

Faire fondre le beurre jusqu'à ce qu'il devienne noisette. Réservez.

Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre glace et la poudre d'amande.

Montez les blancs en neige.

Incorporez-les petit à petit et délicatement dans la préparation.

Ajoute le beurre fondu et mélangez jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène.

Remplissez à moitié vos moules à financiers avec la pâte à financiers.

Ajoutez une petite cuillère à café de pâte de praliné et recouvrez avec la pâte à financiers.

Ajoutez sur le dessus un peu de gruë de cacao ou de noisettes concassées.

Faites cuire au four à 200°C pendant 10 à 12 minutes.

Laissez refroidir sur une grille.