

Financiers façon donuts



QUANTITÉ

6 financiers



PRÉPARATION

10 minutes



REPOS

Aucun



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
- 60g de pépites de chocolat



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 les pépites de chocolat et mélangez jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène.

Versez la pâte dans les moules à donuts.

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

Démoulez-les délicatement et laissez refroidir sur une grille.