

TARTELETTE-FINANCIER CHOCOLAT-FRAMBOISE et autre version

Pour 6 tartelettes-financiers

Préparation : 5 min

Cuisson : 20 min



2 blancs d'œufs

100 g de sucre glace

50 g d'amandes ou noisettes en poudre

20 g de farine

60 g de beurre

1 cuillère à café bombée de cacao en poudre

une vingtaine de framboises

- 1 Préchauffer le four th 6 (180°C).
- 2 Dans un bol, mélanger le sucre, les amandes en poudre et la farine.
- 3 Battre légèrement les blancs d'œufs à la fourchette et les ajouter au mélange précédent.
- 4 Ajouter le beurre fondu, puis le cacao. Bien mélanger pour obtenir une pâte homogène.
- 5 Répartir la pâte dans des minis moules en silicone.
- 6 Disposer artistiquement les framboises.
- 7 Faire cuire 20 min.

FINANCIERS AMANDIN-ABRICOTS MOELLEUX



2 blancs d'œufs

100 g de sucre glace

50 g d'amandin

20 g de farine

60 g de beurre

1/4 de fève Tonka râpée

6 abricots séchés moelleux