

Financiers aux Schoko Bons

Encore une fois je me suis retrouvée avec plusieurs blancs d'œufs. Je ne voulais pas faire un gros gâteau j'ai donc choisi la solution des financiers. Je les ai fait dans les empreintes mini charlottes de Guy Demarle. Je trouvais plus sympa d'y insérer quelque chose au milieu. J'ai mis des Schoko Bons mais on peut y mettre des carrés de chocolat par exemple.



Ingrédients: *(pour 18 financiers)*

100 g de poudre d'amandes

250 g de sucre

80 g de farine

250 g de beurre

200 g de blancs d'œufs (6 à 7 blancs environ)

18 Schoko Bons

Préparation:

1- Mettre dans le bol du Thermomix, la poudre d'amande, le sucre et la farine. Mélanger 10 sec/Vit 5.



2- Préparer le **beurre noisette**.

3- Verser les blancs d'oeufs dans le bol du Thermomix et mélanger 30 sec/Vit 4.



4- Ajouter le beurre noisette et mélanger 20 sec/Vit 4. Laisser ensuite la pâte reposer 15 min. Pendant ce temps faire préchauffer le four à 200°C.



5- Verser la pâte dans les empreintes. Mettre un Schoko Bon au centre de chaque empreinte et enfourner pour environ 15 min à 200°C et 5 min à 160°C.



6- Laisser refroidir sur une grille et les déguster tièdes pour profiter du chocolat fondu mais froids, ils sont bons aussi.



cestmeilleurfaitmaison.fr



cestmeilleurfaitmaison.fr



cestmeilleurfaitmaison.fr