

# Les petits financiers de Jeannine

RV balade à Dilo le 23 janvier 2012



## Ingrédients pour 4 personnes:

- . 80 g poudre d'amandes (ou de la poudre de noisettes),
- . 60 g farine,
- . 100 g de beurre,
- . 150 g sucre,
- . 4 blancs d'oeufs

## Etapes de préparation :

- Mélanger les blancs d'oeufs, la farine, le sucre et les amandes en fouettant énergiquement.
- Ajouter le beurre fondu.
- Verser dans un moule beurré.
- Cuire 20 minutes à 200° C (thermostat 6/7).

Astuce :les faire dans un moule en plastique avec plein de petits trous.  
Monter les blancs en neige, c'est encore meilleur.