



FINANCIERS AUX FRAMBOISES

INGRÉDIENTS

60 g de farine
100 g de poudre d'amande
180 g de sucre glace
6 blancs d'œufs
200 g de beurre
250 g de framboises

TECHNIQUE

Préchauffer le four à thermostat 8 (240°C)
Mélanger la farine tamisée + la poudre d'amande + le sucre glace
Ajouter les blancs PAS EN NEIGE + le beurre fondu
Verser la préparation au $\frac{3}{4}$ des moules
Décorer de framboises sur le dessus
Cuire 10 minutes thermostat 8
Démouler après cuisson

QUELQUES CONSEILS