

Les financiers de Frédérique

RV balade à Theil sur Vanne 26 mars 2012



Ingrédients pour 24 personnes:

- . 100g d'amandes en poudre,
- . 100g de sucre,
- . 175g de beurre,
- . 1 paquet de sucre vanillé
- . 8 blancs en neige
- . 100g de farine
- .

Etapes de préparation :

- Mélanger le sucre, les amandes et la farine,
- Lorsque le mélange est fait, ajouter le beurre fondu couleur noisette.
C'est de la cuisson du beurre dont dépend le goût délicieux du friand.
- Le verser chaud dans la terrine.
- Ajouter le sucre vanillé, beurrer grassement au pinceau le moule à friands et les remplir à la cuillère.
- Préchauffer le four 20 minutes. Laisser cuire en surveillant la cuisson.