

Les financiers de Séréna

Ingrédients

- 150 g de **beurre**
- 4 **œufs**
- 120 g de **poudre d'amandes**
- 45 g de **farine**
- 140 de **sucré**
- 1 sachet de **sucré vanillé**

A vos marques

Mélanger la **poudre d'amandes** , la **farine** le **sucré** et le **sucré vanillé**. **Battre** les **blancs en neige** très fermes et les **ajouter** à ta préparation très délicatement.

Prêt

Faire fondre le **beurre** et l'**ajouter** au mélange avec une cuillère en bois. **Laisser reposer** minimum **1heure** au réfrigérateur.

Partez

Mettre le mélange dans les moules à financier sans trop les remplir. **Passer** au four préalablement préchauffé à **180°** pendant **15 minutes** , ils doivent être légèrement dorés.

Bon appétit mon **cher Gourmet**

ateliergourmetdeserena.com