

Financiers framboise & beurre d'érable

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 150g de blancs d'œufs
- 170g de sucre glace
- 100g de poudre de noisette
- 50g de farine
- 15g de framboises lyophilisées

Préparation

1. Des financiers garnis, ça faisait longtemps ;-) Cette fois-ci, ils sont à la poudre de noisette, avec des morceaux de framboises lyophilisées et garnis de beurre d'érable, reçus de la part de Koro shop (D'ailleurs, vous avez 5% de réduction sur tout le site avec le code ILETAITUNGATEAU).
2. Ils sont toujours aussi simples à réaliser, et même si j'adore ceux au chocolat, j'ai beaucoup aimé cette version plus fraîche mais tout aussi gourmande !
3. Laissez-le refroidir.
4. Mélangez les blancs d'œufs avec le sucre glace et la poudre de noisette, puis ajoutez le sel et la farine.
5. Incorporez ensuite les framboises lyophilisées émiettées puis le beurre refroidi.
6. Remplir les moules à mini savarins aux 3/4 puis enfournez dans le four préchauffé à 180°C pendant 15 minutes.
7. Finitions: QS de beurre d'érable QS de framboises lyophilisées Quand les financiers sont refroidis, parsemez-les de miettes de framboises puis garnissez avec du beurre d'érable.
8. Et voilà, c'est déjà fini !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com