

FINANCIERS PAIN D'EPICES

Des petites portions, des épices chaudes et des bienfaits divers, en bref : plein d'atouts santé pour ces financiers de Noël !



Temps de préparation : 15 min - Temps de cuisson : 15 min - Temps de repos : 0 min

Ingrédients (12 financiers)

- 3 blancs d'œufs
- 100 g de beurre fondu
- 60 g de poudre d'amande
- 50 g de miel
- 30 g de farine
- 50 g de sucre glace
- 2 c. à c. de mélange 4 épices

Préparation

Dans un saladier, mélanger les amandes en poudre, la farine, le sucre glace et les épices.

Monter les blancs d'œuf en neige et les ajouter à l'appareil. Mélanger le tout délicatement.

Ajouter alors le beurre fondu et el miel et mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Verser la préparation dans des moules à financiers ou mini-cakes, et enfourner à 200°C pour une quinzaine de minutes (10 minutes pour les mini-financiers).