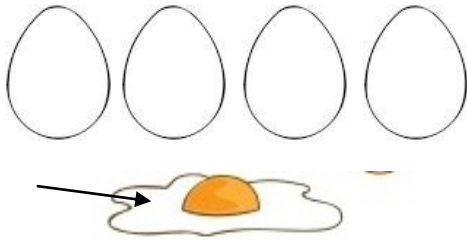


Financier aux amandes



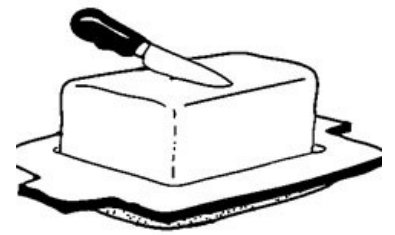
Ingrédients



4 blancs d'oeufs



150 g de sucre
glace



100 g de beurre



75 g de poudre
d'amandes



Quelques gouttes d'
extrait d'amande amère



35 g de farine

Ustensiles



1 saladier



1 verre mesureur



1 cuillère en bois



2 bols



1 cuillère à soupe



1 moule



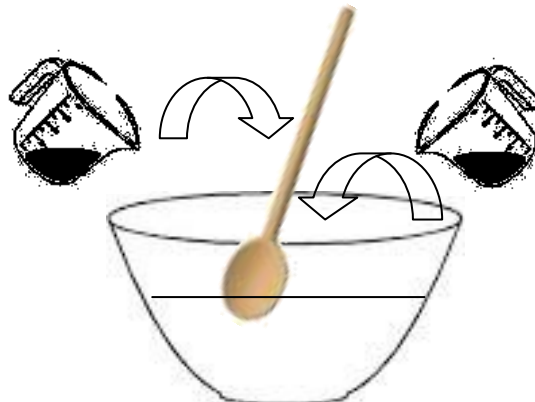
1 couteau

Préchauffer le four
thermostat 8

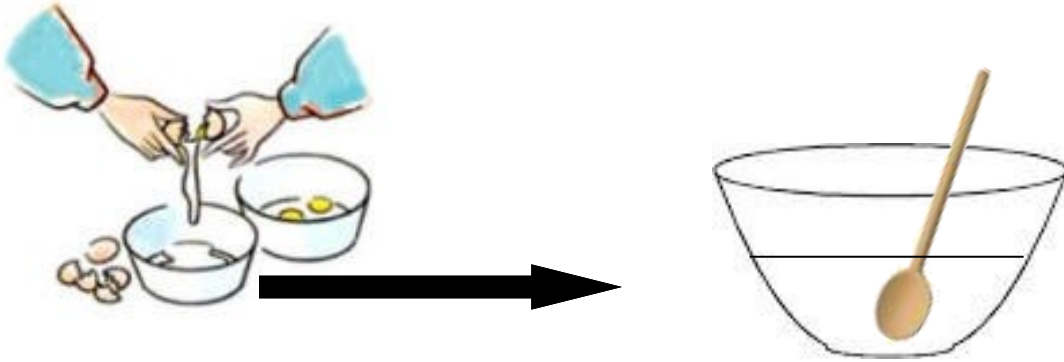


• Etapes du gâteau

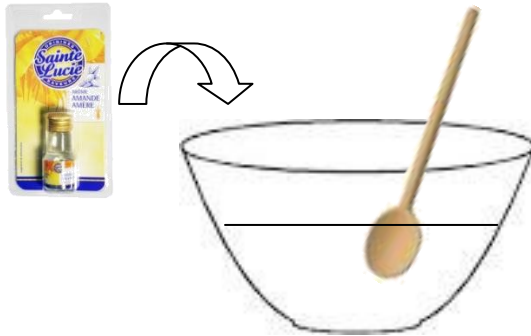
❶ MELANGER le sucre, la poudre d'amandes et la farine



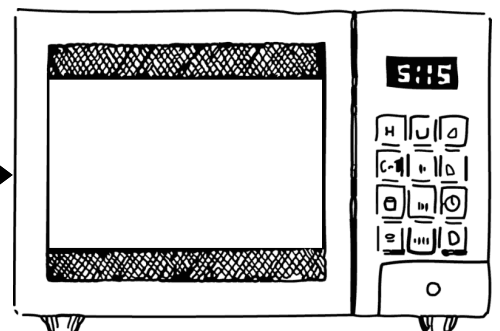
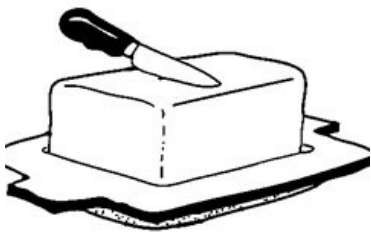
- 2** SEPARER les blancs des jaunes d'œufs.
AJOUTER les blancs un par un au mélange.



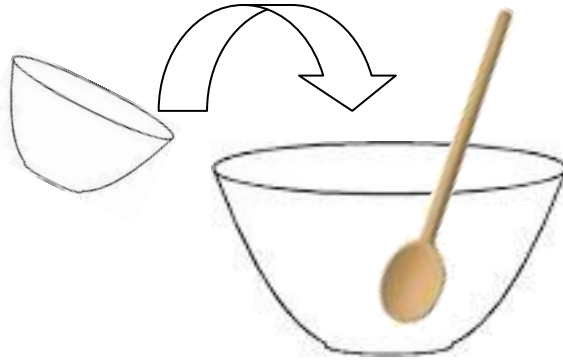
- 3** AJOUTER quelques gouttes d'extrait d'amande amère.



- 4** COUPER le beurre en morceaux.
FAIRE FONDRE le beurre.

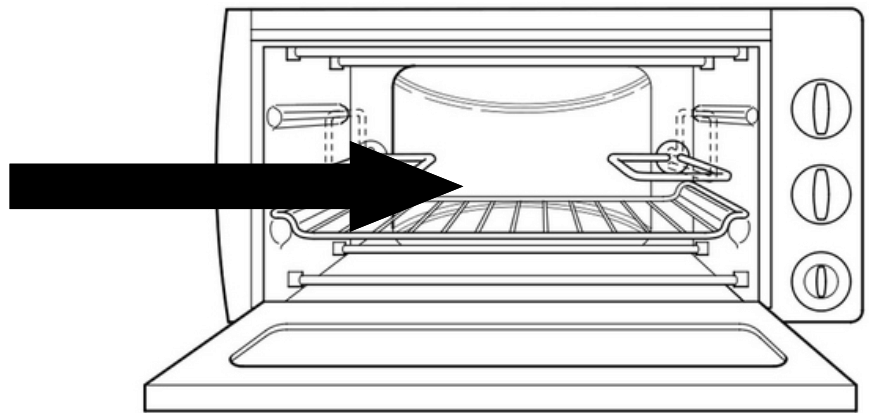


5 AJOUTER le beurre et MELANGER.



6 VERSER dans un moule.

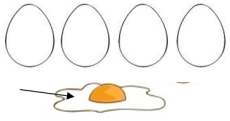
CUIRE 5 minutes thermostat 8 puis cuire
10 minutes thermostat 6.



Financier aux amandes



Ingrédients



4 blancs d'œufs



150 g de sucre
glace



100 g de beurre



75 g de poudre
d'amandes



Quelques gouttes d'
extrait d'amande amère



35 g de farine

Ustensiles



1 saladier



1 verre mesureur



1 cuillère en bois



2 bols



1 cuillère à soupe



1 moule



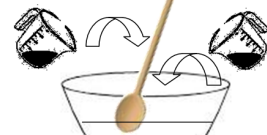
1 couteau

Préchauffer le four
thermostat 8

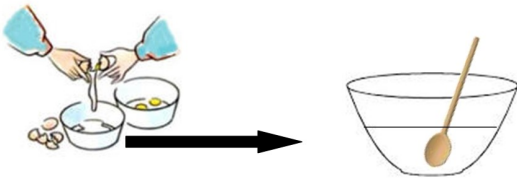


Etapes du gâteau

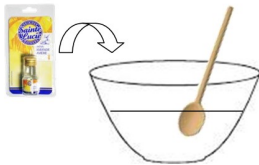
1 MELANGER le sucre, la poudre d'amandes et la farine



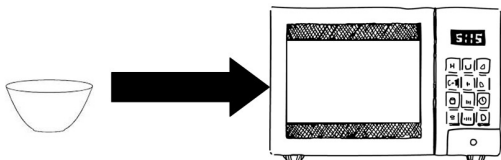
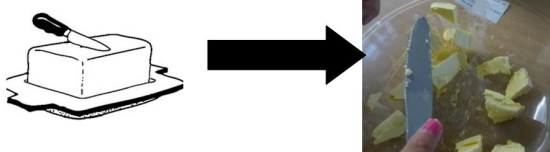
2 SEPARER les blancs des jaunes d'œufs.
AJOUTER les blancs un par un au mélange.



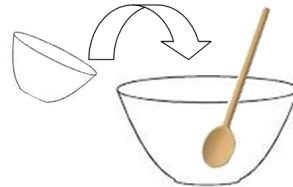
3 AJOUTER quelques gouttes d'extrait d'amande amère.



4 COUPER le beurre en morceaux.
FAIRE FONDRE le beurre.



5 AJOUTER le beurre et MELANGER.



6 VERSER dans un moule.

CUIRE 5 minutes thermostat 8 puis cuire
10 minutes thermostat 6.

