

FINANCIER AU CHOCOLAT

Préparation: 30 mn

6 personnes:

125 g de poudre d'amandes blanchie
30 g de poudre de cacao
150 g de sucre glace
40 g de farine
125 g de blancs d'œufs
125 g de beurre fondu

1. Dans un robot, mélangez la poudre d'amandes, la poudre de cacao, le sucre glace et la farine
2. Rajoutez les blancs d'œufs en 2 fois.
3. Rajoutez le beurre fondu froid.
4. Préchauffez le four à 180°C.
5. Faites cuire 10 à 12 minutes dans un moule en silicone