

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