

# FINANCIERS



## Ingrédients :

50 g de poudre d'amandes	50 g de farine	100 g de sucre	75 g de beurre	1 sachet de sucre vanillé	4 blancs d'œufs	

## Listensiles :

2 saladiers	1 bol	1 cuillère en bois	1 couteau	1 moule	1 balance	1 four

## Préparation :

<b>1</b>	   	Dans un saladier, mélange la poudre d'amandes, le sucre, la farine et le sucre vanillé.
<b>2</b>	 	Sépare les blancs des jaunes et ajoute les blancs d'œufs au mélange.
<b>3</b>	  	Fais fondre le beurre au micro-ondes et ajoute-le à la pâte.
<b>4</b>	 	Beurre le moule et verse-y la pâte.
<b>5</b>	 	Verser la pâte dans les moules et fais cuire 15/20 minutes à 200°C.