



Moules disponibles
chez nous!

Mini-financiers

Mise en place et préparation:
env. 25 min

Cuisson au four: env. 18 min
Pour 2 moules «Mini-cake», graissés
Pour 32 pièces

5 blancs d'œufs
1 pincée de sel
150 g de sucre
125 g d'amandes mondées moulées
125 g de farine
1 p. de c. de cannelle
125 g de beurre, fondu, refroidi
1 c. s. de jus de citron
4 c. s. de sucre glace
2 c. c. d'amaretto ou de jus de citron
1 citron bio, un peu de zeste râpé

1 — Monter les blancs d'œufs avec le sel en neige ferme avec les fouets du batteur-mixeur. Ajouter le sucre peu à peu, fouetter encore jusqu'à ce que la neige brille. Mélanger amandes, farine et cannelle, incorporer. Incorporer le beurre et le jus de citron avec une spatule en caoutchouc, remplir les moules graissés.

2 — Cuisson: env. 18 min au milieu du four préchauffé à 180° C. Retirer, laisser tiédir un peu, démouler, laisser refroidir sur une grille.

3 — Mélanger le sucre glace et l'amaretto, en badigeonner les cakes, répartir dessus le zeste de citron.

Pièce: 96 kcal, lip 6 g, glu 9 g, pro 2 g