

FINANCIERS CRUMBLER



Préparation
20 min

Cuisson
12 min

INGRÉDIENTS (40 minis financiers)

Version zéro déchet

- 140 g de chapelure fine
- 270 g de beurre doux
- 130 g de poudre d'amande
- 250 g de blanc d'oeuf
- 210 g de sucre glace

PRÉPARATION

- battre les blanc d'oeufs jusqu'à ce qu'ils moussent mais ne pas monter entièrement.
- Incorporer le sucre puis les poudres prémélangées.
- Rajouter le beurre fondu à la préparation.
- Pocher la préparation dans des moules à financiers.
- Cuisson 12 minutes a four à 180 °C.

INGRÉDIENTS (40 minis financiers)

Version zéro déchet

- 140 g de chapelure fine
- 270 g de beurre doux
- 130 g de poudre d'amande
- 250 g de blanc d'oeuf
- 210 g de sucre glace

PRÉPARATION

- battre les blanc d'oeufs jusqu'à ce qu'ils moussent mais ne pas monter entièrement.
- Incorporer le sucre puis les poudres prémélangées.
- Rajouter le beurre fondu à la préparation.
- Pocher la préparation dans des moules à financiers.
- Cuisson 12 minutes a four à 180 °C.



VOTRE RECETTE ANTIGASPI



Il n'y a plus de pain à perdre !



VOTRE RECETTE ANTIGASPI



Il n'y a plus de pain à perdre !

