

FINANCIER A LA FRAMBOISE

Recette proposée par kat35



Préparation : 5 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 15 min - **Matériel :** -

Ingédients : 12 financiers

- 50 g de poudre d'amandes - 150 g de sucre - 50 g de farine - 4 blancs d'oeufs - 120 g de beurre - 150 g de framboises - (quelques amandes emondées)

1. Mettre le beurre dans la cuve et lancer le programme EXPERT 2mn/vit 3/80°C
2. Ajouter dans l'ordre: la farine, le sucre, la poudre d'amande et les blancs d'oeufs, lancer le programme PÂTE/GATEAU
3. Verser la préparation dans les moules et mettre les framboises en les enfonçant légèrement dans la pâte et quelques amandes
4. Placer dans le four chaud à 200°C pendant 15mn

Cook Expert ■

Les recettes des internautes ne sont pas retestées par Magimix.

Auteur : kat35