



Financiers

- Les ingrédients en italique sont facultatifs
- cac = cuillère à café = 5 ml, cas = cuillère à soupe = 15 ml

Pour 15 financiers de 28 gr

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 18 mn à 200°



Ingrédients :

- 130 gr de sucre glace (idéal, [voir recette sur le site](#)) ou blanc
 - ou bien de sucre de canne roux & complet « rapadura » (idéalement, finement moulu)
- 80 gr d'huile
- 70 gr d'amandes en poudre
- 60 gr de farine de blé
- 40 gr de féculé (maïs, pommes de terre, arrow-root, blé, ...)
 - ou 40 gr de farine de pois chiche pour un goût d'œuf
- 60 ml d'eau

Préparation :

1. Bien mélanger tous les ingrédients
2. Mettre 1 cas par emplacement dans un moule à financier, ou à défaut un moule à muffin (dans ce cas ce sera une pièce et non un lingot !). L'épaisseur doit être de 1cm environ
3. Enfourner 18 mn à 200°
4. Attendre au moins 30 mn avant de démouler