

Financier aux zestes de citron |

Recette pour 12 tapas

Description

Biscuit des plus agréable à réaliser et à manger, l'un comme l'autre va aussi vite ! Très facile pour emporter ou pour les boites à lunch.

L'astuce du chef

Dans un réfrigérateur, bien fermé, vous pouvez garder le mélange avant cuisson, facilement une semaine.

Ingrédients

Financiers au Miel et citron

- 75 Gr Poudre d'amande
- 180 Gr Sucre glacé
- 75 Gr Farine
- 180 Gr Blanc(s) d'œuf(s)
- 180 Ml Beurre fondu
- 25 Gr Miel
- 1 Unité(s) Zeste(s) de citron

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **375 F°**
- Temps de repos **60 mins**

Réalisation

Mélangez tous les ingrédients ensemble à l'aide d'un fouet, ajoutez le beurre à la fin.

Réservez dans un réfrigérateur 1 heure avant de vous en servir.

Cuisson

Remplissez les moules que vous avez choisi pour cuire les financiers, au trois-quart , assurez-vous qu'ils soient bien caramélisés à l'extérieur, cela vous donne une bonne idée de la cuisson.

Bon appétit!