



FINANCIERS

CRUMBLER

Pour 40 mini-financiers

INGREDIENTS

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

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g
Energie	1 415 kJ 336 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	11,0 g 0,8 g
Glucides	46,0 g
Dont sucres	34,0 g
Dont amidon	9,9 g
Fibres alimentaires	2,7 g
Protéines	12,0 g
Sel	0,47 g



Préparation
20 min



Cuisson
12 min

PREPARATION

- 01** Broyer au Crumbler le pain très sec à 3 mm pour obtenir une poudre fine.
- 02** Battre les blancs jusqu'à ce qu'ils moussent, ne pas les monter entièrement.
- 03** Incorporer le sucre puis les poudres prémélangées.
- 04** Rajouter le beurre fondu à la préparation
- 05** Pocher la préparation dans des moules à financier.
- 06** Cuisson 12 minutes au four à 180°C.

CONSEILS

L'aromatisation avec de la fève de tonka est un plus.

Une recette développée par



Groupe pro - Crumbler

Document protégé - non diffusable et non exploitable hors de la clientèle d'Explic'eat