

RECETTE

Financiers au Nutella®

Moyen

24 Portions

1 h 30 min



INGRÉDIENTS

Pour 24 personnes

50 g de farine

130g de sucre glace

70 g de poudre d'amande

4 blancs d'œufs

70 g de beurre fondu

120 g de Nutella®



**Avec cette délicieuse
recette, il suffit de 15 g de
Nutella® par personne
pour se régaler !**

PRÉPARATION



- 1 Dans une terrine, mélangez la farine tamisée, le sucre glace et la poudre d'amande. Ajoutez ensuite les blancs d'œufs et terminez par le beurre fondu. Mélangez délicatement et placez le mélange au réfrigérateur pendant 1 heure.



- 2 Préchauffez le four à 180°C et positionnez une grille à mi-hauteur. Beurrez et farinez des moules individuels. (Moules de type « cannelés », d'environ 4 cm de hauteur et 2,5 cm de largeur). Remplissez chaque moule avec le mélange jusqu'au 2/3 de la hauteur. Placez les moules remplis sur une plaque du four et faites-les cuire pendant 12 minutes à mi-hauteur.



- 3 Retirez du four et laissez refroidir les gâteaux avant de les démouler. À l'aide d'un cure-dent, creusez délicatement un petit trou au sommet de chaque moelleux. Avec une poche à douille, remplissez chaque trou avec 5 g de Nutella®. Saupoudrez de sucre glace et servez.