Financiers aux pralines roses

6 financiers Préparation : 10 min - Cuisson : 15 min

Moule utilisé : 12 barquettes de Guy Demarle



Mon blog : www.lesdelicesabelle.fr

Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)



Ingrédients

-2 blancs d'œufs
-85g de sucre glace
-30g de beurre
-30g de poudre d'amandes
-30g de farine
-1cs de vanille liquide
-1 pointe de couteau de levure chimique
-1 pointe de couteau de colorant rose
-60g de pralines roses concassées

Réalisation

- Préchauffer le four à 180°c et poser le moule sur la plaque aluminium perforée.
- Faire fondre le beurre et réserver.
- Dans un cul-de-poule, fouetter les blancs d'œufs et les faire mousser.
- Ajouter le sucre glace et bien mélanger.
- Ajouter le beurre fondu et lisser.
- Ajouter la poudre d'amandes et mélanger.
- Ajouter le colorant rose et mélanger.
- Ajouter la vanille et mélanger.
- Ajouter la farine et la levure et lisser le tout.
- Ajouter la moitié des pralines roses et mélanger.
- Répartir l'appareil à l'aide d'une petite louche dans 6 empreintes et parsemer des pralines concassées restantes.
- Enfourner +/- 15 min