

# Recette FINANCIER



100% Gluten-free

[laura.therapeute@outlook.com](mailto:laura.therapeute@outlook.com)

# FINANCIER

100% Gluten-free

**ingrédients: pour 12 parts**

**60 g farine sans gluten**

**80 g de sucre glace**

**80g de poudre d'amande**

**80 g beurre**

**5 blancs oeufs**

**Arôme au choix**

**-Préchauffez votre four à 180°C.**

**-Faire fondre le beurre.**

**-Pendant ce temps monter les blancs en neige.**

**-Une fois le beurre fondu mélanger le au sucre glace puis la farine et la poudre d'amande.**

**-Y ajouter délicatement les blancs en neige.**

**-Penser à l'arôme si envie.**

**-Mettre dans des moules approprié.**

**-Enfourner 15min**