

# FINANCIERS



## Ingrédients :

					
50 g de poudre d'amandes	50 g de farine	100 g de sucre	75 g de beurre	1 sachet de sucre vanillé	4 blancs d'œufs

## Ustensiles :

							
2 saladiers	1 bol	1 cuillère en bois	1 couteau	1 moule	1 balance	1 micro-ondes	1 four

## Préparation :

<b>1</b>		Dans un saladier, mélange la poudre d'amandes, le sucre, la farine et le sucre vanillé.
<b>2</b>		Sépare les blancs des jaunes et ajoute les blancs d'œufs au mélange.
<b>3</b>		Fais fondre le beurre au micro-ondes et ajoute-le à ta pâte.
<b>4</b>		Beurre le moule et verses-y la pâte.
<b>5</b>		Verse la pâte dans les moules et fais cuire 15/20 minutes à 200°C.