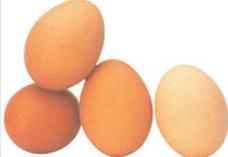


FINANCIERS



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'oeufs

Ustensiles :

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

Préparation :

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