

# Financiers



## Ingrédients :

- 3 blancs d'œufs
- 50g de beurre fondu
- 50g de farine
- 100g de sucre de canne
- 5ml d'extrait d'amande amère
- 75 g de poudre d'amandes ou de noisettes

## Préparation :

Préchauffez le four à 180°C.

Dans un récipient, versez les blancs d'œufs et le sucre. Fouettez-les pour les émulsionner. Ajouter le beurre fondu, la farine, l'extrait d'amande amère, la poudre d'amandes (ou de noisettes). Fouettez le tout.

Versez dans des moules.

Enfournez 35 minutes.

# Muffins au cœur de Nutella



## Ingrédients (pour 12 muffins) :

- |                                 |                                  |
|---------------------------------|----------------------------------|
| - 280g de farine                | - 1 pincée de sel                |
| - 100g de beurre fondu          | - 1 sachet de sucre vanillé      |
| - 2 œufs                        | - 10cl de lait                   |
| - 100g de sucre en poudre       | - 1 yaourt nature                |
| - 1/2 sachet de levure chimique | - beurre et farine pour le moule |

## Préparation :

Préchauffez le four à 180°C.

Dans un saladier, mélanger la farine, la levure et le sel.

Dans un autre saladier, battre les œufs avec un fouet puis ajouter le sucre en poudre et le sucre vanillé. Bien mélanger.

Verser le beurre fondu sur ce mélange sans cesser de remuer puis ajouter le lait et le yaourt.

Y incorporer le mélange farine-levure-sel.

Beurrer et fariner le moule à muffins. Le remplir au 1/3, faire une petite cuvette, y déposer une noix de nutella bien au centre puis recouvrir en répartissant le reste de la pâte.

Mettre les muffins à cuire pendant 20 minutes environ.

Attendre 5 minutes avant de les démouler.

A déguster légèrement tièdes.