FINANCIER AU CHOCOLAT

Préparation: 30 mn

6 personnes:

125 g de poudre d`amandes blanchie
30 g de poudre de cacao
150 g de sucre glace
40 g de farine
125 g de blancs d`œufs
125 g de beurre fondu

1. Dans un robot, mélangez la poudre d`amandes, la poudre de cacao, le sucre glace et la farine

2. Rajoutez les blancs d`œufs en 2 fois.

3. Rajoutez le beurre fondu froid.

4. Préchauffez le four à 180°C.

5. Faites cuire 10 à 12 minutes dans un moule en silicone