

Financiers à l'huile d'olive

Ingédients

150 gr de sucre glace
50 gr d'amandes en poudre
50 gr de farine
1 pincée de sel
4 blancs d'oeufs
120 ml d'huile d'olive

Mélanger les ingrédients secs

Ajouter les blancs d'oeufs et fouetter énergiquement

Incorporer l'huile

Répartir la pâte dans des moules

Cuire four chaud 180° une vingtaine de minutes



<http://atablecheznatt.canalblog.com>