

## Financiers fourrés à la pâte de spéculoos

### Ingrédients

60 gr de farine

90 gr d'amandes en poudre

150 gr de sucre

4 blancs d'oeufs

100 gr de beurre fondu

1 pincée de sel

de la pâte de spéculoos

Monter les blancs en neige avec la pincée de sel

Dans un saladier mélanger la farine, les amandes en poudre et le sucre

Incorporer délicatement les blancs en neige

Ajouter le beurre

Déposer un peu de pâte dans les moules

Mettre une cuillère à café de pâte de spéculoos

Recouvrir de pâte

Cuire four chaud 180° environ 15 mn

