

Financiers à la pâte de spéculoos

Ingrédients

70 gr de farine
1/2 sachet de levure chimique
120 gr de sucre en poudre
2 cc de pâte de spéculoos
75 gr de beurre fondu
3 blancs d'œufs

Monter les blancs en neige

Dans un saladier mélanger la farine, le sucre, la levure et la pâte de spéculoos

Ajouter le beurre

Incorporer les blancs

Verser dans les moules

Cuire four chaud 180° environ 20 mn

