

Financiers au citron

40gr de farine
60gr de poudre d'amande
80gr de sucre glace
80gr de beurre fondu
3 blancs d'oeuf
le zeste d'un citron
2 cuill à soupe de jus de citron

Mélanger ensemble la farine tamisée, le sucre glace et la poudre d'amande.

Ajouter le zeste, le jus de citron et le beurre fondu.

Incorporer les blancs montés en neige.

Cuisson en caissettes ou petits moules pendant environ 15mn à 210°.