

Financiers



Recettes	Quantités	Progression
TPT	0.250	<u>Appareil à financiers :</u>
Farine	0.075	Effectuer le mélange TPT (sucre glace poudre d'amande) et farine.
Blancs	3	Y ajouter les blancs.
Beurre	0.100	Terminer en versant le beurre fondu mais non bouillant.
vanille	QS	Beurrer les moules et les garnir au 2/3 à la poche. Cuire à four chaud et démouler chaud.