



Financiers au thé vert matcha

Pour 24 financiers

Préparation : 20 mn

cuisson : 20 mn

Ingrédients

200 g de beurre
300 g de sucre
10 g de sucre vanillé
100 g de farine
80 g d'amandes en poudre
15 g de thé vert matcha
8 blancs d'oeuf

Recette

Dans un plat, mélanger le sucre, le sucre vanillé, la farine, la poudre d'amande et le thé matcha.

Battez les blancs d'œuf à la fourchette et mélangez-les à la préparation précédente. Ajoutez ensuite le beurre fondu et mélangez à nouveau pour que votre préparation devienne bien homogène.

Versez votre pâte dans des moules à financier au $\frac{3}{4}$ quart de la hauteur et enfournez pendant 20 minutes (th 150°). Surveillez régulièrement la cuisson ; le financier doit rester moelleux !

Bon Appétit !