Financiers aromatisés
environ 32 financiers ou 300 mini-financiers



1. ***FINANCIER***

   1000 g de Financier ancel
   300 g de beurre fondu
   400 g de blancs d'œuf

   Mélanger tous les ingrédients au batteur, à vitesse lente, jusqu'à obtention d'une masse homogène.

2. ***AROMATISATION***

   30 g de Pâte de Pistache cresco
   15 g d'Arôme Naturel et Colorant Fraise Sébalcé
   10 g de cacao en poudre

   Diviser la pâte en 4. Réserver une des masses pour la version nature et aromatiser chacune des 3 autres avec la pâte de pistache, l'arôme fraise et le cacao. A l'aide de poches à douilles, garnir 32 moules individuels ou 300 mini-moules.

3. ***CUISSON***

Financier : cuire environ 15 min à 150°C maximum en four ventilé ou 20 min à 180 °C en four à sole.

Mini-financier : cuire environ 10 min à 150°C maximum en four ventilé ou 15 min à 180 °C en four à sole.