

Financiers zébrés & damiers
Pour environ 32 financiers



1. **FINANCIER**

1000 g de Financier ancél
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 à la 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 à la pistache, l'arôme fraise et le cacao. A l'aide de poches à douilles, garnir les moules en alternant les parfums.

3. **CUISSON**

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