

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.