

FINANCIERS CHOCOLAT



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Farine T45	110	10,3
Cacao en poudre	60	5,6
Poudre à lever	3	0,3
Poudre d'amande	135	12,6
Sucre glace	300	28,0
Beurre ou margarine	165	15,4
Yumgo <i>BLANC POUVRE</i>	32	3,0
Eau (pour hydrater la poudre)	268	25,0
Total	1073	100,0



PROCESSUS

- Préchauffer le four à 160°C.
- Mélanger les ingrédients secs.
- Mélanger Yumgo Blanc Poudre avec l'eau afin de le réhydrater.
- Mélanger les ingrédients secs avec Yumgo Blanc Poudre réhydraté.
- Ajouter le beurre ou la margarine fondu et mélanger.
- Répartir l'appareil dans des moules.
- Faire cuire à 160°C pendant 25 minutes.



CONSEILS

- Attendre que les financiers refroidissent avant de les démouler.
- Pour les démouler plus rapidement, les placer au congélateur.