

FINANCIERS NATURE



| INGRÉDIENTS | QUANTITÉS (g) | POURCENTAGES (%) |
|----------------------------------|------------------|---------------------|
| Farine T45 | 120 | 11,73 |
| Poudre à lever | 3 | 0,29 |
| Poudre d'amande | 135 | 13,20 |
| Sucre glace | 300 | 29,33 |
| Beurre ou Margarine | 165 | 16,13 |
| Yumgo <i>BLANC POUDRE</i> | 32 | 3,08 |
| Eau (pour hydrater la poudre) | 268 | 26,25 |
| Total | 1023 | 100 |



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 la margarine ou le beurre 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.