



Cette recette a été publiée par un utilisateur du site Thermomix. Elle n'a pas été testée par le département recherche et développement Thermomix France. La société VORWERK France ne peut être tenue pour responsable de la création et de la réalisation de la recette proposée, notamment pour les quantités, les étapes et le résultat. Pour une utilisation optimale de votre Thermomix, veuillez vous référer uniquement au guide d'utilisation de votre appareil, en particulier pour les consignes de sécurité.



## FINANCIERS SANS BEURRE TM 31



Temps total: 30 min  
Préparation: 10 min  
Temps de cuisson:  
20 min



50 morceau/x



Facile



**Accessoires  
dont vous avez  
besoin:**  
Spatule  
Gobelet doseur


### Ingrédients

#### Ingrédients

100 g amandes  
50 g margarine végétale (st hubert)  
80 g sucre roux  
50 g farine  
4 blancs d'oeufs  
1 pincée de sel  
2 gouttes extrait amandes amères

### Préparation

#### Préparer la poudre amandes

- 1.
  2. Verser les amandes dans le .
- 10s/v8. Réserver.

Préchauffer le four à 200°C.

#### Préparer la pâte

3. Faire fondre la margarine. 3min/60°C/v1.

A la sonnerie, ajouter l'extrait d'amandes amères, le sucre, la poudre d'amandes, la farine, les blancs d'oeufs et la pincée de sel.

30s/v4.

Verser dans les moules à financiers, en remplissant bien les moules.

Enfourner à 200°C, 10 à 15 min suivant la taille des moules.

Démouler à chaud sur une grille pour les laisser refroidir.

### Commentaires & Conseils

Idéal pour utiliser des blancs d'oeufs...



Cette recette a été publiée par un utilisateur du site Thermomix. Elle n'a pas été testée par le département recherche et développement Thermomix France. La société VORWERK France ne peut être tenue pour responsable de la création et de la réalisation de la recette proposée, notamment pour les quantités, les étapes et le résultat. Pour une utilisation optimale de votre Thermomix, veuillez vous référer uniquement au guide d'utilisation de votre appareil, en particulier pour les consignes de sécurité.

Auteur: [Khrouch](#) Source: [espace-recettes.fr](#)