

## *Financiers aux Abricots*

**Nombre de personnes: 6**

**Temps de préparation: 30 minutes**

### Ingrédients:

- BEURRE	175g fondu et refroidi + un peu (moules)
- BLANC(S) D'OEUF(S)	5
- ARÔME D'ABRICOTS	1 c à café
- FARINE	75g
- SUCRE IMPALPABLE	200g
- AMANDES HACHÉES	125g
- SEL	1 pincée
- ABRICOTS SÉCHÉS	50g



### Recette:

- Beurrez les moules à financiers.
- Fouettez les blancs d'œufs avec l'arôme d'abricots au batteur électrique jusqu'à obtention d'une mélange mousseux par trop ferme.
- Tamisez sur ces blancs, la farine avec le sucre puis ajoutez la poudre d'amandes et le sel. Incorporez délicatement. Ajoutez finalement le beurre fondu et les abricots secs coupés en petits dés.
- Préchauffez le four à 220°C.
- Répartissez la pâte dans les moules et enfournez pour 12 à 14 minutes.
- Démoulez puis laissez refroidir sur une grille.

### Variante:

Si vous utilisez de petits moules, diminuez la cuisson à 10 minutes.

### Remarque:

pour 30 pièces