

FINANCIERS MARRON-QUINOA

Pour 20 unités

Préparation : 15 min

Cuisson: 15-20 min pour mes moules



70 g de poudre d'amandes

35 g de farine de quinoa ou de flocons de quinoa mixés en "farine"

35 g de farine de châtaigne

50 g de sucre complet (j'ai pris un sucre de canne du Costa Rica acheté dans mon magasin bio, un pur bonheur à l'arôme malté et "régliissé")

3 blancs d'œuf

100 g de beurre

100 g de crème de marrons vanillée ou confiture de châtaignes

- 1 Préchauffer le four à 180°C.
- 2 Faire fondre le beurre dans une casserole sur feu doux.
- 3 Mélanger la poudre d'amandes, les deux farines et le sucre en les tamisant.
- 4 Ajouter les blancs d'œufs légèrement battus avec une pincée de sel. Mélanger.
- 5 Ajouter le beurre fondu puis la crème de marrons/confiture de châtaigne et bien mélanger.
- 6 Répartir dans des petits moules en silicone.
- 7 Faire cuire une quinzaine de minutes selon les moules.
- 8 Laisser refroidir avant de goûter à un nouveau parfum de financier ...