

# RECETTE

## FINANCIERS AUX ÉCLATS DE CHOCOLAT AU LAIT

Pour 15 financiers

### *Ingrédients :*

- 100 g de beurre
- 8 Michoko
- 70 g de farine
- 90 g de poudre d'amandes
- 150 g de sucre glace
- 4 blancs d'œufs
- 80 g de pépites de chocolat au lait
- 1 noisette de beurre pour le moule

Préchauffer le four à 210°C (th 7). Faire fondre le beurre au micro-ondes. Couper les Michoko en petits morceaux.

Dans un saladier, mélanger la farine, la poudre d'amandes et le sucre glace. Ajouter les blancs d'œufs non battus. Bien mélanger. Verser le beurre fondu. Mélanger à nouveau. Ajouter les pépites de chocolat et les Michoko dans la préparation.

Verser la préparation dans des moules à mini-financiers beurrés et mettre au four 12 minutes environ (surveillez). Démouler sur une grille et laisser refroidir avant de servir.