



## **BOUCHEES TENDRES QUI NE SONT PAS AU NUTELLA**



**Facile**

**Préparation: 20 mn**

**Repos: 1 heure**

**Cuisson 20 mn**

### **Pour une vingtaine de financiers:**

4 blancs d'œufs moyens

120 g de sucre glace

130 g d'amandes en poudre

40 g de farine

170 g de beurre

20 ½ càc de pâte choco-noisettes

### **La pâte:**

Faire chauffer le beurre à feu doux pour qu'il prenne une couleur noisette soutenue. Enlever à la petite cuillère les impuretés remontées à la surface. Laisser refroidir.

Dans un saladier, mélanger dans l'ordre, le sucre, la poudre d'amandes et la farine. Continuer avec les blancs d'œufs et quand le mélange est homogène, ajouter le beurre noisette. Réserver au frais environ une heure.

La pâte peut-être faite la veille et même congelée crue sans aucun problème.

### **Les moelleux:**

Préchauffer le four à 180°.

Beurrer les moules s'ils ne sont pas en silicone.

Déposer un peu de pâte à moelleux, puis 1:2 càc de cho-noisettes avant de recouvrir avec le premier appareil.

Cuire environ 20 mn (+ ou – selon la taille des moules). Lorsqu'ils ont un peu dorés, les sortir du four et les démouler aussitôt. Les faire refroidir sur une grille.