

Moelleux aux amandes
Pour 4 moules de Ø 20 cm



1. 1000 g de Financier ancien
300 g de beurre pommade
600 g d'œufs

Mélanger tous les ingrédients au batteur, à vitesse lente, jusqu'à obtention d'une masse homogène.
Répartir la pâte dans les moules préalablement graissés. Cuire environ 30 min à 180°C en four ventilé ou 40 min à 180°C en four à sole.