 **Duo de financiers gourmands**

 **Pour 12 financiers gourmands**

**- 50 g de farine**
**- 150 g de sucre glace**
**- 80 g de poudre de** [**noisettes**](http://recettes.de/noisette)
**- 1 càc d'extrait de vanille**
**- 4** [**blancs d'œufs**](http://recettes.de/blanc-d-oeuf)
**- 140 g de beurre**

**Plaque d'empreintes à savarins carrés**
**Préchauffage du four à 190°C** 

Faire fondre le beurre sans le laisser trop chauffer.
Mélanger dans un saladier la farine, le sucre glace et la poudre de noisette.
Faire un puits et y déposer l'extrait de vanille puis le beurre fondu et les blancs d'œufs.
Bien mélanger pour obtenir une pâte lisse;
Répartir la préparation dans les empreintes.
Enfourner pour 15 minutes.
Démouler sur une grille et laisser refroidir.