 **Duo de financiers gourmands**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2016/08/Duo-de-financiers-gourmands-DSCN5692.jpg) **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** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

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.