 **Financiers au chocolat blanc**

 **Pour 7 financiers et 35 mini**

**- 35 g de beurre**
**- 120 g de** [**chocolat blanc**](https://recettes.de/chocolat-blanc)
**- 75 g de crème liquide**
**- 75 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre**
**- 35 g de sucre glace**
**- 60 g de farine**
**- ¼ de càc de levure chimique**
**- 3** [**blancs d'œufs**](https://recettes.de/blanc-d-oeuf)

**Empreintes à financiers**
**Préchauffage du four à 165°C** 

Faire fondre le chocolat blanc avec le beurre et la crème au micro-ondes ou au bain-marie.
Lisser et laisser tiédir.
Mélanger dans un saladier, les amandes en poudre, le sucre glace,
la farine et la levure chimique.
Incorporer la crème au chocolat.
Battre les blancs d'œufs à la fourchette jusqu'à ce qu'ils moussent.
Les mélanger délicatement à la préparation au chocolat.
Verser la pâte dans les empreintes presque jusqu'en haut.
Enfourner pour 15 minutes pour les grands modèles et 13 minutes pour les minis.
Laisser tiédir quelques minutes avant de démouler sur une grille.
À grignoter en toutes occasions...