**Financiers noisette et abricot**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/06/financiers-noisette-et-abricot-p1170991-r.jpg) **Pour 14 grands et 25 mini financiers**

**- 130 g de beurre**  
**- 200 g de sucre glace (ou très fin)**  
**- 100 g de** [**noisettes**](https://recettes.de/noisette) **en poudre**  
**- 70 g de farine**  
**- ¼ de càc de levure chimique**  
**- 4** [**blancs d'œufs**](https://recettes.de/blanc-d-oeuf)  
**-** [**crème d'abricot**](https://recettes.de/creme-d-abricot)

**Empreintes à financiers (grands et mini)**  
**Préchauffage du four à 160°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Mixer les noisettes pour obtenir une poudre fine.  
Faire fondre le beurre et le laisser tiédir  
Vous pouvez si vous préférez préparer un [**beurre noisette**](http://croquantfondantgourmand.com/beurre-noisette/).  
Mélanger dans un saladier le sucre, la poudre de noisettes, la farine et la levure.  
Fouetter les blancs d'œufs, juste pour les faire mousser.  
Incorporer le mélange de poudres petit à petit tout en continuant à fouetter à petite vitesse.  
Lorsque la pâte est homogène, ajouter le beurre fondu et mélanger pour obtenir une préparation lisse.  
Répartir la pâte dans les empreintes.  
Disposer des touches de crème d'abricot.  
Enfourner pendant 16 minutes pour les grands et 10 minutes pour les minis.  
Laisser refroidir avant de démouler délicatement.