**Financiers café noisette**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/03/financiers-cafe-noisette-p1040239-copy.jpg) **Pour 14 financiers et 16 mini-financiers**

**- 200 g de beurre**  
**- 6** [**blancs d'œufs**](https://recettes.de/blancs-d-oeufs)  
**- 180 g de sucre glace**  
**- 80 g de farine**  
**- 125 g de** [**noisettes**](https://recettes.de/noisette) **en poudre**  
**- 1 càs de** [**miel**](https://recettes.de/miel) **liquide**  
**- 3 càs d'**[**extrait de café**](https://recettes.de/extrait-de-cafe)

**Empreintes à financiers**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

 Si vous voulez le préparer, voici la recette de l'[**extrait de café maison**](https://croquantfondantgourmand.com/extrait-de-cafe-maison/).  
Préparer un [**beurre noisette**](https://croquantfondantgourmand.com/beurre-noisette/). Le laisser refroidir.  
Battre les blancs à la fourchette et ajouter le sucre, la farine, la poudre de noisettes, le miel et le café.   
Ajouter le beurre tiédi et bien mélanger.  
La pâte est épaisse, la répartir dans les empreintes.  
Enfourner pour une quinzaine de minutes.  
Démouler dès la sortie du four et laisser refroidir.