 **Financiers framboise**

 **40 mini financiers et 21 mini barquettes**

**- Framboises (surgelées pour moi)   
- 140 g de cassonade  
- 140 g de beurre doux  
- 60 g d'amandes en poudre  
- 50 g de farine  
- 30 g de noisettes émondées  
- 10 g de sucre vanillé  
- 4 blancs d'œufs**

**Empreintes en silicone**  
**Préchauffage du four à 220°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Faire chauffer le beurre à feu doux, jusqu'à ce qu'à obtention d'un[**beurre noisette**](http://croquantfondantgourmand.com/beurre-noisette/).  
Broyer finement les noisettes et la cassonade.  
Incorporer la poudre d'amandes, la farine et le sucre vanillé.  
Tamiser le mélange.  
Incorporer les blancs d'œufs non montés.  
Verser le beurre au travers d'une petite passoire sur la pâte à financier.  
Mélanger soigneusement.  
Remplir les empreintes aux ¾.  
Enfoncer sur chaque gâteau une ou plusieurs framboises.  
Enfourner pour 8 minutes.  
Laisser refroidir et démouler délicatement.