



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Faux financier rhum et fruits secs .



Ingrédients pour 4 financiers :

- ½ c.à.c de levure chimique
 - 1 blanc de gros œuf
 - 20 g de farine
 - 30 g de beurre fondu
 - 40 g de sucre
 - Raisins et abricots secs
 - Rhum blanc
-
- Découper finement les abricots secs
 - Couper les raisins en 2 dans la longueur
 - Les faire macérer quelques heures dans du rhum blanc
 - Préchauffer le four à 180°C th. 6
 - Mélanger le sucre, le beurre mou et la farine, ajouter la levure et ...
 - ... le mélange de raisins et abricots macérés dans le rhum
 - Monter le blanc en neige et l'incorporer délicatement à la préparation
 - Verser dans des moules à financiers et mettre à cuire à 180°C th. 6 pendant 15 minutes

