



<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

