



# Les envies de Maga



## FINANCIERS CAMEL AU BEURRE SALÉ



### INGRÉDIENTS

- 150 g de beurre
- 150 g de sucre glace
- 75 g poudre d'amandes
- 60 g de farine
- 4 blancs d'œufs
- 2 cuillères à soupe de caramel au beurre salé (pour moi tout prêt)

Préchauffer le four à 180°C.

Dans une casserole faire fondre le beurre jusqu'à ce qu'il ait une couleur noisette (surtout ne pas l'oublier sur le feu). Le laisser refroidir.

Dans un saladier mettre le sucre glace, la poudre d'amandes et la farine puis mélanger au fouet.

Ajouter les blancs d'œufs, bien mélanger. Ajouter ensuite le beurre noisette refroidi, et le caramel au beurre salé. Bien mélanger. Mettre votre moule sur la plaque perforée et verser la préparation dedans.

Faire cuire pendant 15 minutes, Laisser refroidir 5 minutes avant de démouler.

**[Http://maga66.canalblog.com](http://maga66.canalblog.com)**