Financiers à l'orange pour les fêtes

INGRÉDIENTS

- 50 g d'édulcorant pour pâtisserie
- 40 g de beurre fondu
- 40 g de poudre d'amande
- 30 g de farine
- 1 blanc d'oeuf
- les zestes d'une demi orange
- le jus d'une orange

PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 180°C
- Mélanger tous les ingrédients
- Verser la pâte dans un moule à financiers
- Enfourner pendant 10 à 12 minutes
- Laisser refroidir et garnir selon l'inspiration du moment ! Par exemple avec une branche de romarin, un zeste d'orange confit, des amandes effilées...

✔ 98 kcal
-7 à 9g de sucre*
PAR FINANCIER

*par rapport à une version sucrée

RETROUVEZ TOUTES LES INFORMATIONS VALIDÉES SUR LES ÉDULCORANTS EN LIGNE:

www.EDULCORANTS.eu