



## Feestelijke financiers met sinaasappel



### INGREDIËNTEN

- 50 g zoetstof voor gebak
- 40 g gesmolten boter
- 40 g amandelpoeder
- 30 g meel
- 1 eiwit
- zeste van ½ sinaasappel
- het sap van 1 sinaasappel

### BEREIDING

- Verwarm de oven voor op 180°C
- Meng alle ingrediënten
- Giet het deeg in een speciale bakvorm voor financier koekjes
- Bak tijdens 10 à 12 minuten
- Laat afkoelen en werk af naar wens en inspiratie! Bijvoorbeeld met een takje rozemarijn, gekonfijte sinaasappelzeste, amandelschilfers...

✓ **98 kcal**  
-7 tot 9g  
suiker\*

PER FINANCIER

\*t.o.v. een  
gesuikerde versie

VOOR ALLE GEVALIDEERDE INFORMATIE OVER ZOETSTOFFEN, SURF NAAR:

www. **ZOETSTOFFEN** .eu