Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Cake financier aux fraises

Ingrédients

125g de blanc d'oeuf (+/- 5 oeufs), 250g de fraises, 100g de poudre d'amandes, 90g de beurre, 35g de farine, 155g de sucre, ,

Préparation

Peser et préparer tous les ingrédients.
Préchauffer le four à 180°C.
Faire tiédir le beurre à feu doux.
Mélanger le sucre, la farine, le thé macha et la poudre d'amande.
Ajouter progressivement les blancs d'oeufs en mélangeant à l'aide d'un fouet, poursuivre l'opération avec le beurre sans émulsionner la pâte.
Couper les fraises en quatre.
Pocher dans les différents moules préalablement graissés (si besoin).
Insérer un morceau de fraise au milieu de la pâte et l'enfoncer légèrement. Enfourner jusqu'à ce que les financiers soient bien dorés et que la lame d'un couteau en ressorte sèche.

Notes :