



# Spiruline Algahé

Rechercher un produit...

OK



MENU ▼

Accueil > Boutique Spiruline Algahé > Spiruline > Spiruline en flocons

## Spiruline en flocons

Il y a 1 Produit



### Financiers Noisettes Spiruline



Préparation 15 minutes

Cuisson 15 minutes

#### INGRÉDIENTS

4 blancs d'oeufs

175gr de sucre

150gr de beurre

2 cuillères à soupe d'huile de noisette

50gr de farine

80gr de poudre de noisette

5gr de pétales de spiruline

#### PRÉPARATION

(pour environ 6 financiers) Préchauffez le four à 180 °C.

1. Faites cuire le beurre dans une casserole jusqu'à ce qu'il devienne couleur noisette.

2. Laissez le tiédir.

3. Mélangez le sucre, la farine, la poudre de noisettes, l'huile de noisette et les pétales de spiruline.

4. Battez les blancs d'oeufs bien fermes.
5. Ajoutez petit à petit, délicatement, les blancs d'oeufs.
6. Terminez par ajouter le beurre tiédi.
7. Remplissez vos petits moules beurrés et saupoudrez de poudre de noisettes.
8. Cuire au four à 180°C pendant 15 à 20 min.