



## LE FINANCIER AU PRALIN (SANS GLUTEN)

Une recette santé et plaisir dans une recette sans gluten !

Préparation :  
20 minutes

Cuisson :  
20 minutes

**-/5**  
0 votes

Difficulté :  
★★

Coût :  
Bon marché

### INGREDIENTS

Pour 4 personne(s)

Ingrédients (pour 4 gros financiers dans un moule de 10cm de diamètre) :	4 blancs d'oeufs
2 cc de poudre à lever sans gluten	25g de farine de lupin
75g de poudre de noisettes	75g de farine de riz
7 bonnes cs d'huile	100g de pralin (noisettes et amandes grillées sucrées)
	40g de sucre blond

### PREPARATION

Monter les blancs en neige.

Mélanger les farines, poudres et sucre.

Ajouter délicatement ce mélange aux blancs d'oeufs.

Ajouter l'huile et mélanger.

Déposer la pâte dans les 4 moules à tartelettes.

Préchauffer le four à 190° (pas de chaleur tournante).

Mettre au four pendant 20min pas plus. Même si les financiers semblent un peu liquides, ils durcissent ensuite à l'air ambiant.

La couche supérieure du financier est craquante pour laisser place à un cœur très fondant.