Financiers au citron

85 g de sucre glace

30 g d'amandes en poudre

30 g de farine

2 blancs d'œuf

45 g de beurre

1 g de vanille liquide

Battre dans un saladier, le sucre, la farine et les amandes en poudre. Faire fondre le beurre et le laisser refroidir. Battre les blancs d'œufs (pas tout à fait en neige). Les incorporer délicatement au mélange de sucre, farine et amandes. Ajouter soigneusement le beurre fondu et la vanille. Verser la préparation dans le moule à financiers. Enfourner durant 12 minutes au four préchauffé à 220º C jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Laisser refroidir et démouler.