

Gâteau financier



Ingrédients nécessaires

blanc d'œuf : 3
pralin : 100g
sucre blanc : 150g
farine : 50g
beurre : 100g

Préambule

Un financier, ou visitandine de son appellation traditionnelle, est un délicieux gâteau à base d'amandes ou de pralin. Voudrais-tu connaître chacune des étapes de sa réalisation ?

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Tout d'abord, fais fondre le beurre à feu doux dans une casserole, puis laisse-le refroidir. Pendant ce temps, préchauffe le four à 200°C.



Etape 2

Mélange le sucre, la farine et le pralin dans un saladier.



Etape 3

Demande à un adulte de séparer les blancs des jaunes d'œuf. Les jaunes pourront servir à réaliser une autre recette. Ajoute uniquement les blancs dans ton mélange précédent et remue bien.



Etape 4

Ensuite, ajoute le beurre fondu.



Etape 5

Verse ta préparation dans un moule qui passe au four.



Etape 6

Demande à une grande personne d'enfourner le gâteau pendant 20 minutes à 200°C, puis de le sortir du four. Laisse-le refroidir. Bonne dégustation !

