



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Farine T45	120	11,7
Poudre à lever	3	0,3
Poudre d'amande	135	13,2
Sucre glace	300	29,3
Beurre ou margarine	165	16,1
<b>Yumgo <i>BLANC POUDRE</i></b>	<b>32</b>	<b>3,1</b>
Eau (pour hydrater la poudre)	268	26,2
<b>Total</b>	<b>1023</b>	<b>100,0</b>



### PROCESSUS

- Préchauffer le four à 160°C.
- Mélanger les ingrédients secs.
- Mélanger Yumgo Blanc Poudre avec l'eau afin de le réhydrater.
- Mélanger les ingrédients secs avec Yumgo Blanc Poudre réhydraté.
- Ajouter la margarine ou le beurre fondu et mélanger.
- Répartir l'appareil dans des moules.
- Faire cuire à 160°C pendant 25 minutes.



### CONSEILS

- Attendre que les financiers refroidissent avant de les démouler.
- Pour les démouler plus rapidement, les placer au congélateur.



INGREDIENTS	QUANTITIES (g)	PERCENTAGES (%)
T45 flour	120	11,7
Baking powder	3	0,3
Almond powder	135	13,2
Icing sugar	300	29,3
Butter or margarine	165	16,1
<b>Yumgo <i>WHITE POWDER</i></b>	<b>32</b>	<b>3,1</b>
<b>Water (to hydrate the powder)</b>	<b>268</b>	<b>26,2</b>
<b>Total</b>	<b>1023</b>	<b>100,0</b>



### PROCESS

- Preheat the oven to 160°C.
- Mix the dry ingredients.
- Mix Yumgo White Powder with the water to rehydrate it.
- Mix the dry ingredients with the rehydrated Yumgo White Powder.
- Add the melted butter or margarine and mix.
- Distribute the mixture in moulds.
- Bake at 160°C for 25 minutes.



### TIPS

- Wait for the financiers to cool before unmolding them.
- To unmold them quicker, place them in the freezer.