



Financier healthy façon gâteau au yaourt au tapioca

Niveau de difficulté : très facile

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 18 minutes

Recette pour 4 à 6 personnes

Ingrédients

- 1 pot de yaourt
- 3 œufs
- 1 pot de sucre glace
- 1 pot de farine
- 1,5 pot d'amande en poudre
- 1 sachet de levure
- 3 cuillères à soupe de Tapioca Express Tipiak
- 1 pincée de sel
- 3 gouttes d'arôme d'amande amère
- 1 cuillère à café d'amandes concassées ou effilées

1. Faites préchauffer le four à 180°C.
2. Dans un saladier, mélangez le yaourt, les œufs et le sucre glace. Incorporez la farine, l'amande en poudre, la levure, le Tapioca

Express Tipiak, le sel et 2 à 3 gouttes d'arôme d'amande amère.
Mélangez bien.

3. Versez la préparation dans des moules à financier. Saupoudrez les amandes concassées ou effilées. Faites cuire 18 min. à 180°C.
4. Laissez refroidir et dégustez.

Astuces

Vous pouvez déguster ces financier façon gâteau au yaourt seuls ou avec une crème ou une mousse au chocolat. Vous pouvez aussi glisser dans la pâte, avant cuisson, quelques fruits tels que des lamelles de poires, des framboises entières, à adapter en fonction des saisons.

© [Tipiak](#)