

# Financier :

## Saveur Rose-Bergamote



Références	Ingrédients	Dosage
	Beurre	132 g
	Blanc d'œuf	132 g
	Sucre semoule	132 g
	Farine	52 g
	Poudre d'amande	52 g
COL0004346	Extrait de betterave	1 g
ACN0003083	Extrait alcoolique de rose (naturel)	0.75 g
ACN0005866	Arôme de bergamote (naturel)	0.75 g

- Faire fondre le beurre
- Mélanger les œufs avec le sucre, le colorant naturel, l'extrait de rose et l'arôme de bergamote.
- Ajouter le beurre fondu et mélanger
- Ajouter la poudre d'amande et mélanger
- Ajouter la farine et mélanger
- Faire cuire à 180°C pendant 10 à 13 min.