

Financier de chocolate (Savarin financier)

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Bizcochos · Categoría: Thermomix ·
Procedencia: Mesacamilla · Autor: Gran Canaria

INGREDIENTES

0	
375 gr	Almendras — en polvo
300 gr	Azúcar glass
540 gr	Claras de huevo
150 gr	Nata
20 gr	Maicena
100 gr	Chocolate Negro — 56% cacao

ELABORACIÓN

Mezclar todos los ingredientes en la batidora o en la Thermomix, menos la cobertura, fundir la cobertura y verterlo sobre la mezcla removiendo fuertemente. Decorar con pasas maceras, frutos secos, etc. Hornear 180°C.