

Financiers

Tipo de plato: Masas y Postres · Procedencia: Cafetito · Autor: Gran Canaria

INGREDIENTES

0

150 gr	Almendras — en polvo
150 gr	Azúcar
150 gr	Azúcar glass
120 gr	Harina repostería — tamizada
300 gr	Mantequilla
240 gr	Claras de huevo

ELABORACIÓN

La mantequilla al fuego hasta que deje de hacer ruido. Mezclar el TxT de almendra, azúcar y harina, revolvemos el polvo, añadimos las claras sin batir y mezclamos con la espátula, por último la mantequilla, removemos suave al principio y enérgico al final.

Ponemos en los moldes de petit fours o capsulas tipo magdalenas y al horno 180°C. 15 minutos.

Cuando salen del horno si haces cantidad lo puedes congelar sin problemas.