

# Financier de chocolate (Savarin financier)

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos |  
Dificultad:

## 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.