

Financiers

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Cafetito | Tiempo: minutos

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.