

# Budín Financiers

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Manteca:** 120 g

**Frambuesas congeladas:** 50 g

**Licor de frambuesas:** 20 cc

**Azúcar impalpable:** 200 grs.

**Polvo de hornear:** 8 grs.

**Harina de trigo:** 80 grs.

**Claros:** 6 Unidades

**Harina de almendras:** 80 g

## Preparación de la Receta

- Coloque en una olla la *manteca* y cocine hasta que deje de hacer ruido, retire y vierta dentro de un bowl.
- Tamice el azúcar impalpable junto con la *harina* de trigo, coloque en un bowl y mezcle con la *harina* de almendras, luego agregue las claras de *huevo* sin batir, el *licor* y la *manteca* fundidaza, mezcle bien hasta incorporar por completo los ingredientes
- Deje reposar en la heladera durante 1 hora.
- Coloque luego la preparación en una manga y rellene los moldes de silicona.
- Coloque una frambuesa congelada sobre cada budín y espolvoree con azúcar impalpable.
- Cocine en horno a 180°C durante 10 minutos aproximadamente.

## Armado

- Coloque la preparación en una manga y rellene los moldes de silicona.
- Coloque una frambuesa congelada sobre cada budín y espolvoree con azúcar impalpable.
- Cocine en horno a 180°C durante 10 minutos aproximadamente.
- Retire del horno y espolvoree nuevamente con azúcar impalpable
- Desmolde.

## Presentación

- Sirva los budines financiers en una fuente.

