Budín Financiers



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: 120 g
Frambuesas congeladas: 50 g
Licor de frambuesas: 20 cc
Azucar impalpable: 200 grs.
Polvo de hornear: 8 grs.
Harina de trigo: 80 grs.
Claras: 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 180ºC 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 180ºC durante 10 minutos aproximadamente.
- Retire del horno y espolvoree nuevamente con azúcar impalpable
- Desmolde.

Presentación

- Sirva los budines financiers en una fuente.

Consulta la receta original en