Financier con almendras



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Almendras: 100 grs.
Azucar: 300 grs.
Harina: 100 grs.
Manteca: 150 g
Sal: Una pizca
Claras de huevo: 6 Unidades

Varios

Salsa de chocolate: A gusto
Azucar impalpable: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Calentar el horno a 200°C, enmantecar los moldes
- Tamizar 100 gr
- De *harina* y colocarla en un bol
- Pelar 100 gr
- De almendras y procesarlas hasta convertirlas en polvo
- Incorporarlas a la *harina* juntamente con 300 gr
- De azúcar y una pizca de sal
- Mezclar bien todo.
- Aparte batir a punto de nieve bien firme las 6 claras de *huevo* también con una pizca de sal
- Derretir suavemente 150 gr
- De *manteca*.
- A la preparación que está en el bol, agregar las claras de *huevo* en forma muy suave y finalmente agregar la *manteca* derretida
- Mezclar bien para unificar la masa.
- Con la preparación obtenida llenar los moldes y hornear durante 15 a 20 minutos
- Es importante que queden bien dorados
- Desmoldar y dejar enfriar.

Presentación

- Colocar en un plato bañando con salsa de *chocolate*
- Espolvorear con azúcar impalpable

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/financier-con-almendras