

Financier con almendras

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Almendras: 100 grs.

Harina: 100 grs.

Sal: Una pizca

Azúcar: 300 grs.

Manteca: 150 g

Claros de huevo: 6 Unidades

Varios

Salsa de chocolate: A gusto

Azúcar 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.