Financier de avellana



Ingredientes

Almendra en polvo: 60 Gramos
Claras: 300 g
Harina: 180 g
Miel: 30 g
Polvo para hornear: 3 grs.
Avellanas en mitades: 100 grs
Azúcar mascabado: 200 g
Mantequilla: 180 g
Esencia De Vainilla: 10 g

Preparación de la Receta

- Fundir la *mantequilla* y dejar *hervir* por 1 minuto.
- En un tazón combinar la miel, la esencia de vainilla, el azúcar mascabado y añadir la *manteca* fundida para unir la preparación
- Agregar la *almendra* y la **avellana** en polvo.
- En otro recipiente, mezclar la *harina* con polvo para hornear.
- En el tazón, incorporar la *harina* intercalada con las claras.
- Con una manga pastelera, rellenar los moldes hasta ¾ partes e incrustar las avellanas en la superficie.
- Hornear a 180ºC por 15 minutos aproximadamente.
- Retirar del horno, dejar enfriar y servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/financier-de-avellana