

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 $\frac{3}{4}$ partes e incrustar las avellanas en la superficie.
- Hornear a 180°C por 15 minutos aproximadamente.
- Retirar del horno, dejar enfriar y servir.

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