

Financiers de Pistacho

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Azúcar impalpable: 190 Gramos

Frambuesas o moras congeladas: 75 Gramos

Manteca: 90 Gramos

Miel: 15 Gramos

Pistachos triturados: 50 Gramos

Polvo de Almendras: 60 Gramos

Claras: 165 Gramos

Harina: 65 Gramos

Mermelada de damascos: 100 Gramos

Pasta de pistacho: 20 Gramos

Polvo de hornear: 5 Gramos

Preparación de la Receta

- En un bowl mezclar azúcar impalpable, polvo de almendras, *harina*, polvo de hornear, claras de *huevo*, miel y pasta de **pistacho** hasta unificar
- Agregar *manteca* fundida, integrar y con la ayuda de una manga rellenar un molde de silicona de 6 cm de diámetro cada financier
- Colocar 2 frambuesas o moras en el centro de cada financier y hornear a 180° C por 20 minutos
- Desmoldar y a temperatura ambiente pincelar la parte superior con mermelada de *damasco*
- Pasar por *pistacho* triturado la superficie pincelada

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