Financiers de Pistacho

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Azucar 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 um 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