Financiers

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Azucar impalpable: 80 grs
Claras: 4 Unidades
Nueces pecanas: 100 grs
Semillas de Amapola: 1 cdita
Harina: 30 grs
Mantequilla: 80 grs
Sal: 1 Pizca

Preparación de la Receta

- Fundir 80 gramos de *mantequilla* a fuego medio hasta obtener *manteca* noisette (color y aroma avellana)
- Reservar a temperatura ambiente.
- En un bol mezclar 100 gramos de nueces pecan molidas, 80 gramos de azúcar impalpable, 30 gramos de *harina*, 1 cucharadita de semillas de *amapola* y agregar 4 claras a nieve en 2 tandas.
- Por último añadir de a poco la *mantequilla* noisette reservada pasada por un colador.
- Colocar la preparación en los moldes de silicona enmantecados y cocinar en horno a 180 °C por 30 minutos
- Servir con azúcar impalpable por encima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/financiers