Friands con frambuesas



Tiempo de preparación: 40 Min

Ingredientes

Azucar glasé: 130 g
Frambuesas: A gusto
Sal: 1 Pizca
Claras de huevo: 5 Unidades
Harina tamizada: 43 g
Manteca derretida: 145 g
Almendras molidas:

Preparación de la Receta

- Comenzamos batiendo ligeramente las claras
- Luego, precalentamos el horno a 180ºC
- Mientras tanto, derretimos la *manteca*
- Cuando esté lista, la incorporamos a las claras junto a la *harina*, el azúcar, la *almendra* y una pizca de sal
- Mezclamos bien
- Seguidamente, colocamos la mezcla en los moldes (solo llenamos 2/3) y horneamos durante 20-25 minutos
- Una vez que están cocidos, los decoramos con frambuesas y servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/friands-con-frambuesas