

Friands con frambuesas

Tiempo de preparación: 40 Min



Ingredientes

Azúcar 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 180°C.
- 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>