Surtido de financiers



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Avellanas y frambuesas

Manteca: 100 g
Claras de huevo: 130 grs.
Harina: 25 grs.
Azucar impalpable: 180 grs.
Almidón de Maíz: 25 grs.
Avellanas: 180 g
Frambuesas congeladas: 250 g

Chocolate con manzana

Manteca: 75 g
Almidón de Maíz: 15 grs.
Chocolate cobertura semi-amargo: 80 g
Polvo de Almendras: 180 grs.
Manzana golden: 1 Unidad
Miel: 15 grs.
Claras de huevo: 230 grs.
Azucar: 30 grs.
Haba Tonka (Especia originaria de Venezuela): 2 g
Azucar impalpable: 150 grs.
Cacao: 10 g

Preparación de la Receta

Chocolate con manzana

- Pele la *manzana* y corte en cubos pequeños.
- En un bowl disponga las manzanas, la miel, el azúcar y cubra con un film.
- Lleve al microondas y cocine al 100% de potencia durante 5 minutos.
- En una sartén derrita la *manteca* hasta que tome *color* dorado.
- Pique el *chocolate*, disponga en un bowl y derrita en el microondas.
- Incorpore la *manteca* derretida y mezcle bien.

- En un bowl mezcle el polvo de almendras con el azúcar impalpable, el almidón de maíz, el cacao y las claras.
- Incorpore el haba tonka, el *chocolate* con la *manteca* y mezcle bien.
- En la base de moldes pequeños enmantecados y enharinados forme un zócalo con la pasta, encima coloque unos cubos de *manzana* y complete con la masa hasta cubrir las 3/4 partes del molde.
- Cocine en el horno precalentado a 200º C durante 5 minutos.

Avellanas y frambuesas

- Tueste las avellanas y procese hasta reducirlas a polvo.
- En una sartén derrita la *manteca* hasta que tome *color* dorado.
- En un bowl mezcle el polvo de avellanas y el azúcar impalpable.
- Incorpore las claras, la *harina* y el almidón de maíz.
- Agregue la *manteca* derretida y termine de mezclar.
- En la base de moldes pequeños enmantecados y enharinados forme un zócalo con la masa, encima distribuya las frambuesas y termine con masa hasta cubrir las 3/4 partes de los moldes.
- Cocine en el horno precalentado a 200º C durante 5 minutos aproximadamente.

Presentación

- Sirva en una fuente.

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