

Financers

Ideals per berenar o com a postres i fàcils... Són semblants a una magdalena, però més gustosos i amb una textura especial. Bon profit, culinaris!



Racions: 8

Taula d'ingredients:

150 g farina d'ametlla

300 g sucre blanc

250 g mantega

7 clara ou

100 g farina de blat

Passos d'elaboració:

PAS 1 / Desfer la mantega al foc i torrar remenant a foc fort, fins que agafi color d'avellana i faci olor de fruita seca. Vigilar que no es cremi PAS 2 / Barrejar en un bol les clares, la farina tamisada, el sucre i la farina d'ametlla PAS 3 / Quan la mantega sigui tèbia, afegir mica a mica a la massa, sense deixar de remenar amb el batedor elèctric. Posar en màniga pastissera i deixar reposar una nit a la nevera per a un millor resultat PAS 4 / Omplir els motlles de silicona i decorar amb el que es vulgui. També es poden farcir amb melmelades. Coure 10 o 12 minuts a 220°

Classificació per temps: Baix

Classificació per preu: Assequible

Classificació per dificultat: Normal

URL d'origen: <http://culinaris.tv/receptes/financers>