



PANADER??A Y MASAS

Financiers de avellana



TIEMPO DE PREPARACI??N:

30 MINUTOS

RACIONES:

1 PERSONAS

DIFICULTAD:

F??CIL



LISTA DE INGREDIENTES

- Claras de huevo ??? 350 g
- Az??car lustre ??? 140 g
- Avellanas en polvo tostadas con piel ??? 140 g



- Sal fina ??? 1 g
 - Impulsor ??? 7 g
 - Harina de trigo (floja) ??? 210 g
 - Mantequilla noisette ??? 350 g
-

PREPARACI??N

1. Mezclar todos los ingredientes secos con varilla.
2. A??adir las claras de huevo y mezclar sin montar.
3. Incorporar la mantequilla noisette tibia y mezclar de nuevo.
4. Reservar en manga pastelera en nevera o congelador un m??nimo de 12 horas.
5. Escudillar en moldes y cocer a 180 ??C durante 11 minutos (para piezas de unos 60 g).