https://www.reyvi.com/receta/receta-financiers-de-avellana/



PANADERÍA Y MASAS

Financiers de avellana

TIEMPO DE PREPARACIÓN:
30 MINUTOS

RACIONES:
1 PERSONAS

DIFICULTAD:
FÁCIL

LISTA DE INGREDIENTES

- Claras de huevo – 350 g
- Azúcar 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

PREPARACIÓN

1. Mezclar todos los ingredientes secos con varilla.
2. Añadir 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 mínimo de 12 horas.
5. Escudillar en moldes y cocer a 180 ºC durante 11 minutos (para piezas de unos 60 g).