

Finanzieri di mandorle

Ingredienti

Per circa 35 mini finanziatori
150 g di zucchero bianco
4 albumi
1 pizzico di sale
90 g di polvere di mandorle
60 g di farina
100 g di burro

Preparazione

1. Preriscalda il forno a 200 ° C.
2. Sciogli il burro e lascia raffreddare
3. In una ciotola, mescolare la farina, la polvere di mandorle, lo zucchero e 1 pizzico di sale.
4. Aggiungi gli albumi uno per uno, mescolando con un cucchiaino di legno.
5. Senza smettere di mescolare, aggiungere il burro fuso.
6. Versare in stampi finanziari. Riempi solo RAS e anche un po 'meno perché altrimenti trabocca.
7. Abbassare il forno a 180 ° C e cuocere per 15 minuti.
8. Una volta cotti, snuggono i finanziatori e lasciati raffreddare su un rack.