

I finanzieri della mandorla

Ingredienti

Per circa 35 mini finanzieri
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. Preriscaldate il forno a 200°C.
2. Sciogliere il burro e lasciare raffreddare
3. In un'insalatiera, mescolare la farina, la polvere di mandorle, lo zucchero e 1 pizzico di sale.
4. Aggiungete gli albumi uno ad uno, mescolando con un cucchiaino di legno.
5. Sempre mescolando, aggiungere il burro fuso.
6. Versare negli stampini da finanziaria. Riempitela solo fino all'orlo e anche un po' meno perché altrimenti trabocca.
7. Ridurre il forno a 180°C e cuocere per 15 minuti.
8. Una volta cotti, sformare i finanzieri e lasciarli raffreddare su una gratella.