

Financieradores de almendras

Ingredientes

Para alrededor de 35 mini financieros

150 g de azúcar blanca

4 claras de huevo

1 pizca de sal

90 g de polvo de almendras

60 g de harina

100 g de mantequilla

Preparación

1. Precaliente su horno a 200 ° C.
2. Derrita la mantequilla y deja enfriar
3. En un tazón, mezcle la harina, el polvo de almendras, el azúcar y 1 pizca de sal.
4. Agregue las claras de huevo una por una, revolviendo con una cuchara de madera.
5. Sin dejar de revolver, agregue la mantequilla derretida.
6. Vierta en moldes financieros. Llene solo en RAS e incluso un poco menos porque de lo contrario se desborda.
7. Baje el horno a 180 ° C y hornee durante 15 minutos.
8. Una vez cocinado, desanime a los financieros y deje enfriar en una rejilla.