

# *I finanzieri della mandorla*

## *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. 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 cucchiaio di legno.
5. Sempre mescolando, aggiungere il burro fuso.
6. Versare negli stampini da finanziera. 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 grataella.