

Los financieros de almendras

Ingredientes

Para unos 35 minifinancieros

150 g de azúcar blanca

4 claras de huevo

1 pizca de sal

90 g de almendra en polvo

60 gramos de harina

100 g de mantequilla

Preparación

1. Precalienta tu horno a 200°C.
2. Derretir la mantequilla y dejar enfriar.
3. En una ensaladera mezclar la harina, la almendra en polvo, el azúcar y 1 pizca de sal.
4. Agrega las claras una a una, removiendo con una cuchara de madera.
5. Mientras revuelve constantemente, agregue la mantequilla derretida.
6. Vierta en moldes financieros. Rellenar sólo hasta arriba e incluso un poquito menos porque sino se desbordará.
7. Reducir el horno a 180°C y hornear por 15 minutos.
8. Una vez cocidas, desmoldar las financieras y dejar enfriar sobre una rejilla.