

FINANCIERS

Financiers d'ametlla	Ingredients
125 grs	ametlla en pols
125 grs	sucre glass
100 grs	farina fluixa
una punta	sal
200 grs	clares d'ou
250 grs	mantega avellanada

Elaboració

Preparar la mantega avellanada (beurre noisette)

- Posar la mantega en un cassó al foc baix.
- Deixar que bulli i es vagi coent fins que agafa un color torrat (cap als 145°C). Anar enretirant l'escuma.
- Quan tingui un color daurat la traiem del foc i la colem amb un colador xinès per eliminar els residus sòlids (si no la colem no passa res, només que els residus li donen un gust més consistent).

Financiers

- Preescalfar el forn a 180°C.
- En un bol barregen la farina tamisada, l'ametlla en pols, el sucre llustre i la sal
- Les clares d'ou no s'han de muntar però les batrem lleugerament perquè agafin una mica d'aire.
- Afegir les clares d'ou sense muntar al bol de la farina i remenar amb les varetes manuals.
- Quan estigui ben barrejat i afegim la mantega avellanada líquida i encara calenta i ho remenem a fons amb les varetes manuals.
- Tapar el bol amb paper film i deixar-lo a la nevera 30 minuts perquè la massa agafi una mica de consistència.
- Untar el motllo amb mantega i enfarinar-lo lleugerament (o folrar amb paper de forn).
- Passar la massa a una mànega pastissera i omplir els motllos fins a unes 3/4 parts.
- Enfornar a 180°C durant uns 20-25 minuts fins que agafin un color torrat.

Nota: Han de quedar poc torrats i una mica crus per dins.