



Financiers

Descripci3n

default watermark



El Financier es un pastel pequeño con harina de almendra, que nació en 1890 en París, en la pastelería La Lasne, situada cerca de la Bolsa de Valores. Su nombre y forma evocan un lingote de oro, un guiño a los clientes en su mayoría financieros de la zona.

Ingredientes: (Doce unidades).

- 80 gr de azúcar glas.
- 100 gr de harina de almendra o almendras crudas, peladas y trituradas.

- 40 gr de harina de trigo.
- 140 gr mantequilla.
- 4 claras de huevo talla L.
- Una cucharadita de postre de esencia de vainilla o canela.
- Para decorar unas hojitas de menta. Opcional.

Preparación:

Escogemos un molde de silicona con 12 huecos para los 12 «lingotes». Reservamos.

En el caso de que las almendras sean enteras, las trituramos con el accesorio pertinente y reservamos.

En un bol pequeño mezclamos las harinas en seco para que no formen grumos. Reservamos. Fundimos la mantequilla poniéndola en una sartén al fuego suave, removemos de cuando en cuando hasta que coja un bonito color dorado, dejamos atemperar.

default watermark





Batimos las claras en un bol grande, con ayuda de unas varillas eléctricas, no es necesario que monten. Añadimos el azúcar glas poco a poco y seguimos batiendo hasta que los ingredientes queden integrados.



Incorporamos las harinas, mezclamos bien, añadimos la esencia de vainilla o como en este caso la canela y seguimos batiendo con las varillas eléctricas. Colamos la mantequilla fundida y mezclamos bien con una espátula hasta que todo quede bien integrado.





Precalentamos el horno a 170Â°C, calor arriba y abajo.

Pasamos la crema a una manga pastelera o a una jarra hermosa y rellenamos los moldes sin llegar al borde porque suben un poco. Horneamos a 170Â°C, calor arriba y abajo durante 15-20 minutos.



Desmoldamos templados y dejamos enfr ar sobre una rejilla. Servimos decorados con unas hojitas de menta.. O no.

Consejo: Se pueden preparar de víspera. Se conservan muy bien en una caja de metal, en lugar seco y fresco. Los podemos hacer con pistachos, avellanas, incluso con chocolate.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masgpostres

En Instagram: [instagram.com/_masgpostres](https://www.instagram.com/_masgpostres)

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masgpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categoría

1. Huevos
2. Postres
3. Recetas navideñas y festivas

Fecha de creación

noviembre 8, 2024

Autor

admin

default watermark