Financiers

DescripciÃ³n

default watermark

El Financier es un pastel pequeÃ±o con harina de almendra, que naciÃ³ en 1890 en ParÃs, en la pastelerÃa La Lasne, situada cerca de la Bolsa de Valores. Su nombre y forma evocan un lingote de oro, un guiÃ±o a los clientes en su mayorÃa financieros de la zona.

Ingredientes: (Doce unidades).

- 80 gr de azÃºcar 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.

PreparaciÃ³n:

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

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

En un bol pequeÃ±o mezclamos las harinas en seco para que no formen grumos. Reservamos. Fundimos la mantequilla poniÃ©ndola en una sartÃ©n al fuego suave, removemos de cuando en cuando hasta que coja un bonito color dorado, dejamos atemperar.

default watermark

default watermark

Batimos las claras en un bol grande, con ayuda de unas varillas elÃ©ctricas, no es necesario que monten. AÃ±adimos el azÃºcar glas poco a poco y seguimos batiendo hasta que los ingredientes queden integrados.

Incorporamos las harinas, mezclamos bien, aÃ±adimos la esencia de vainilla o como en este caso la canela y seguimos batiendo con las varillas elÃ©ctricas. Colamos la mantequilla fundida y mezclamos bien con una espÃ¡tula hasta que todo quede bien integrado.

default watermark

Precalentamos el horno a 170ÂºC, 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 170ÂºC, calor arriba y abajo durante 15-20 minutos.

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

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

SÃÂguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En Instagram: instagram.com/_masqpostres

MÃ¡ndanos tus recetas, opiniones, sugerenciasâ?¦ a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscrÃÂbete pinchando en Â«SuscribirÂ», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el mÃ³vil.

CategorÃa

1. Huevos
2. Postres
3. Recetas navideÃ±as y festivas

Fecha de creaciÃ³n
noviembre 8, 2024
Autor
admin

default watermark