FINANCIER

INGREDIENTES

150 g de manteiga derretida

120 g de farinha de amêndoas moída

120 g de farinha de trigo

4 unidades de clara de ovo

45 g de farinha de trigo

120 g de açúcar

Uma pitada de canela a gosto

MODO DE PREPARO

Numa tigela, coloque 1 xícara (chá) de farinha de amêndoas, 1 xícara (chá) de farinha de trigo e o açúcar de confeiteiro e misture

Bater levemente as claras em neve até formar uma mistura homogênea

Misture levemente as claras com as farinhas

Derreta a manteiga numa panela de fundo claro

A manteiga vai começar a formar uma espuma e estalar

Quando ela estiver num tom caramelo, desligue a panela, acrescente à massa, e misture bem, até que a massa fique completamente homogênea

Colocar em forminhas untadas e farinhadas

Coloque para assar na parte mais alta do forno ja preaquecido a 180ºC por cerca de 20 minutos, até que estejam ligeiramente dourados na parte superior

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4135-financier.html