

Financiers Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 5 minuta

Vrijeme pečenja : 15 minuta

Spremno za 20 minuta

Razina : Početnik

Sastojci:

- Glatko brašno 50g
- Bademovo brašno 50g
- Šećer u prahu 100g
- Maslac 75g
- Bjelanjci 120g
- Vanilija u prahu po želji
- Sol – mali prstohvat
- Smrznute ili svježe maline po želji

Upute

1. U zdjeli pomiješajte prosijano brašno, bademovo brašno i prosijani šećer u prahu.
2. Dodajte bjelanjke, otopljeni maslac, vaniliju u prahu i sol i promiješajte pjenjačom.
3. Istisnite smjesu u male ovalne ili četvrtaste kalupe i u sredinu svakog financiera stavite jednu malinu.
4. Pecite ih na 200°C otprilike 15 minuta, dok ne porumene..
5. Prije serviranja ih pospite šećerom u prahu.