

	Белтъци от яйца	300гр.
191246	100% Пудра захар	330гр.
184015	Масло 82% Беуралия (beurre noisette)*	180гр.
030124	Бадем на прах	120гр.
330103	Сладкарско брашно МХ пресято	130гр.
180603	Бейкин паудър Херкулес	4гр.
030110	Филиран бадем суров	50гр.



изпържено масло (beurre noisette)\*

Поставяме маслото в касерола на бавен огън 70-80С.

Маслото се отделя бавно от водата и сухите вещества на млякото които ще се появят в дъното на касеролата. В резултат на това отделяне, чистата мазнина ще получи лек бежов цвят и аромати които напомнят на лешник. Отстраняваме сухите вещества като прецеждаме и ползваме чистата мазнина.

В купа смесвате всички „твърдите“ съставки, т.е. брашното, бейкин паундер и бадемовия прах. Сложете в купата на миксера белтъците заедно със захарта, бъркайте до хомогенизация. Добавете твърдите съставки и маслото и (beurre noisette)\* продължете да бъркате до хомогенизиране на продуктите.

Разстелете тестото в силиконови форми и ги поръсете с филиран бадем .

Печете в загрята фурна на 170 С докато кората стане хрупкава и ножът излиза чист от центъра на Financier. Изваждаме внимателно от фурната и оставяме да изстинат.