

heute gibt es...

Caffè Financial



Ingredienti: (8-10 unità)

- 50g di mandorle Kernel
- di farina 50g
- Zucchero a velo 120g
- 4 albumi
- 2 EL freddo Espresso
- 60g di burro
- Zucchero a velo per spolverare

Preparazione:

1. In primo luogo, l'amaro calice delle mandorle devono essere rimossi. Questo funziona meglio quando le mandorle sono solo per un minuto in ebollizione e poi messo immediatamente in acqua e ghiaccio. Ora il guscio è facilmente staccata con le dita. Mettere le mandorle senza pelle su un canovaccio ad asciugare.
2. molto finemente macinare le mandorle secche con il robot da cucina, poi mescolare in una ciotola con la farina.
3. Ora montare gli albumi con una frusta elettrica a neve e nel frattempo, mescolare lo zucchero a velo lentamente.
4. Preriscaldare il forno a 180 ° C (ventilatore) Preriscaldare.
5. La farina e la miscela di mandorle e l'espresso freddo anche aggiungere al composto di uova e mescolare bene.
6. Fate sciogliere il burro in una casseruola e marrone operare sotto la pasta.
7. Ora le tazzine ingrassati e riempito fino a $\frac{2}{3}$ al suolo.
Se non si vuole rischiare, per mettere le tazze in forno, si può invece anche piccoli stampi rettangolari - Financier forma tradizionale - utilizzare o tazze della focaccina.
8. I finanziari per 17 minuti nel forno di cottura, lasciar raffreddare brevemente e di trigger tiepida le tazze.
9. Servire con zucchero a velo e una tazza di caffè fresco.