

# FINANCIER DE ALMENDRAS



## INGREDIENTES



## PREPARACIÓN

### FINANCIER

<b>Tegral Satin Cake Multicereal</b>	400 g
Harina de almendras	100 g
Huevos	175 g
Agua	125 g
Aceite	100 g

- Colocar todos los ingredientes en el bowl de la batidora y con ayuda de la paleta o lira, batir por 2 minutos a velocidad media.
- Disponer en moldes de financier (llenarlos hasta la mitad de la capacidad).
- Hornear en un horno a 180°C por 15/20 minutos, dependiendo del tamaño.
- Verificar insertando un palillo, el cual debe salir seco.

### BAÑO

<b>Carat Coverlux Semiamargo Sin Azúcar</b>	500 g
Almendras tostadas y picadas	100 g

- Fundir el **Carat Coverlux Sin Azúcar** a 45°C.
- Sumergir el financier, y depositarlo sobre una placa antiadherente.
- Antes de que solidifique el baño, decorar con las almendras en la superficie.



## RENDIMIENTO

- Rinde 25 piezas / porciones de 50 g.