

La Table

Financiers (almond cake)



 × 6



20 mn



15 mn

 0

130 g icing sugar, 120 g almond flour, 100 g butter, 3 egg whites , 50 g flour,
1 pinch of salt

1. Place butter slices in a saucepan and let it melt. Continue cooking until the butter becomes golden brown.
2. In a bowl, combine the sugar, pinch of salt, flour and almond flour (you can add a few drops of almond extract if you like a real intense flavor). Add the egg whites and stir with a whisk until you have a smooth mixture,
 2. Add the butter while whisking continuously.
 - 3, Preheat your oven to 200 °C .
4. Fill in 2/3 the Paper Muffin Cup Moulds and bake the financiers for about 15-20 minutes

www.latable.no

La table

Financiers

 x 6

 20 mn

 15 mn

 0



130 g sucre glace, 120 g poudre amande, 130 g beurre, 4 blanc d'oeuf, 50 g farine,
1 pincee sel

1. Mélanger dans un saladier la farine, le sucre, le sel et la poudre d'amande
2. Ajouter les blancs d'oeuf un par un en mélangeant bien pour obtenir une pate homogène.
3. Faire fondre le beurre dans une casserole sur feu doux et l'incorporer à la préparation précédente.
4. Remplir des caissettes en papier ou des petits moules aux 2/3. Enfourner pendant 5 min (four préchauffé à 220°C) puis baisser le four à 180°C et laisser cuire encore 10 min.
5. laisser refroidir

www.latable.no

La table

Financiers (petits gateaux)



 x 6

 20 mn

 15 mn

 5 min

130 g melis, 120 g lyst mandel mel, 130 g smør, 4 eggehviter, 50 g mel, 1 klype salt

FREMGANGS MÅTE

1. Bland i en bolle mel, sukker, salt og mandel pulver.
2. Tilsett eggehviten, en etter en, samtidig som det blandes godt sammen for å oppnå en homogen deig.
3. Smelt smøret i en kjele over lav varme og bland det inn i deigen.
4. Fyll papir former eller små kake former med 2/3 deig. Stekes først 5 min i forvarmet ovn ved 220 °c. Senk deretter ovnen til 180 °c og stek i ytterligere 10 minutter.
5. Avkjøl kakene på en rist.

Varianter: etter ønske, kan du tilsette vaniljefrø eller raspet appelsinskall, raspet sitronskall eller 2 ts kakaopulver