

# FINANCIER

## INGREDIENTES

150 g de manteiga derretida  
120 g de farinha de amêndoas moída  
120 g de farinha de trigo  
4 unidades de clara de ovo  
45 g de farinha de trigo  
120 g de açúcar  
Uma pitada de canela a gosto

## MODO DE PREPARO

Numa tigela, coloque 1 xícara (chá) de farinha de amêndoas, 1 xícara (chá) de farinha de trigo e o açúcar de confeitiro e misture

Bater levemente as claras em neve até formar uma mistura homogênea

Misture levemente as claras com as farinhas

Derreta a manteiga numa panela de fundo claro

A manteiga vai começar a formar uma espuma e estalar

Quando ela estiver num tom caramelo, desligue a panela, acrescente à massa, e misture bem, até que a massa fique completamente homogênea

Colocar em forminhas untadas e farinhadas

Coloque para assar na parte mais alta do forno já preaquecido a 180°C por cerca de 20 minutos, até que estejam ligeiramente dourados na parte superior

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/4577-financier.html>