



Financiers met amandel

Kleine Franse amandelcakejes met een krokant randje en een zacht hart, gemaakt met bruine boter en eiwit. Een klassieker uit de patisserie.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	15'	12	Koekjes

Ingrediënten

100 gr boter
100 gr poedersuiker
50 gr amandelpoeder
40 gr bloem
3 eiwitten
1 snuf zout
enkele amandelschilfers

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 °C en vet een financier- of minimuffinvorm goed in.
2. Smelt de boter in een steelpan en laat verder garen tot ze lichtbruin kleurt en naar noten ruikt (beurre noisette).
3. Laat de bruine boter iets afkoelen.
4. Meng in een kom de poedersuiker, het amandelpoeder, de bloem en het zout.
5. Klop de eiwitten kort los tot ze schuimen en roer ze door het droge mengsel.
6. Roer ten slotte de lauwe bruine boter erdoor tot een glad beslag.
7. Verdeel het beslag over de vormpjes en strooi er wat amandelschilfers over.
8. Bak 13 tot 15 minuten tot de randjes goudbruin zijn en laat kort afkoelen voor je ze lost.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)