



ESCOLA DE CUINA MONTSERRAT SEGUI
C/València, 514 Entlo, 1^a Telèfon: 93 245 92 22
08013 BARCELONA www.cuinamsegui.com

“FINANCIER” DE AVELLANA

<p>INGREDIENTES</p>	<p>50 gr. de avellanas tostadas 125 gr. de azúcar lustre 40 gr. de harina especial sin gluten 3 claras de huevo (120 gr.) 60 gr. de mantequilla</p> <p>50 gr. de avellanas tostadas 25 gr. de azúcar lustre</p>
<p>PREPARACIÓN</p>	<p>Pelar y triturar las avellanas para obtener un polvo fino. Mezclar con el azúcar lustre y la harina tamizada. Incorporar las claras de huevo montadas y finalmente la mantequilla derretida a temperatura ambiente.</p> <p>Verter la mezcla en moldes tipo madalena rellenando solo hasta 2 tercios de los mismos. Espolvorear con las avellanas restantes peladas y troceadas groseramente. Cocer en horno precalentado a 190°C durante aprox. 10 minutos. Retirar del horno y dejar enfriar para desmoldar.</p> <p>Espolvorear con azúcar lustre antes de servir.</p>