

FINANCIER ALLA MENTA

Quantità espresse in grammi (anche i liquidi)

Totale	Burro	Farina di mandorle	Zucchero a velo	Albume	Farina	Menta
100	23	10	4	39	24	q.b.
200	46	20	8	78	48	q.b.
300	69	30	12	117	72	q.b.
400	92	40	16	156	96	q.b.
500	115	50	20	195	120	q.b.
600	138	60	24	234	144	q.b.
700	161	70	28	273	168	q.b.
800	184	80	32	312	192	q.b.
900	207	90	36	351	216	q.b.
1000	230	100	40	390	240	q.b.
1100	253	110	44	429	264	q.b.
1200	276	120	48	468	288	q.b.

Mettete in una padella il burro con le foglie di menta e lasciate cuocere fino a ottenere una doratura color nocciola. Togliete la padella dal fuoco, filtrate il composto e lasciatelo raffreddare.

Preparate la farina, lo zucchero a velo e la farina di mandorle mescolando a secco.

Aggiungete gli albumi, poi il burro color nocciola.

Disponete la massa in un sac à poche munito di una bocchetta liscia di misura 10 mm e formate dei cerchi.

Cuocete in forno per circa 10 minuti a 180°C.