FRANCÚZSKI FINANČNÍCI - FINANCIERS

natacha pacal
PATISSERIE

Ingrediencie

180g	práškový cukor
90g	mandľová múka
60g	hladká múka
150g	maslo
165g	bielka (zodpovedá 4.vajíčkam)
—	mandle na dekoráciu

Čas prípravy

Do 60minút aj s pečením

Náročnosť

Postup prípravy

Do hrnca dáme maslo, ktoré pri vysokej teplote necháme roztopiť. Za stáleho miešania necháme zafarbiť do hnedej farby. Ako náhle maslo jemne zhnedne, odstavíme zo zdroja tepla, precedíme a necháme mierne vychladnuť.

Do misky si nasypeme mandľovú múku, hladkú múku, práškový cukor a všetky sypké ingrediencie spolu zmiešame.

Do sypkej zmesi pridáme maslo, postupne pridáme vyšľahané bielka a dôkladne vymiešame.

Toto pečivo sa štandardne pečie vo forme ktorá má tvar tehličky zlata, ale môžete použiť akúkoľvek, ktorá bude na dve zahryznutia, a bude sa vám páčiť J

Ja ich pečiem v silikónovej forme na eclair z ktorej mi vyjde 8 ks. Formu si vymastím a pečiem na teplote 170 stupňov 20 minút.

Piekli ste so mnou?

Potešíte ma označením vo Vašej storke na sociálnych sieťach.

Instagram: natacha_pacal_patisserie

Facebook: Natacha Pacal patisserie_official