

# 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 vychladnúť.

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](#)