

Financier de Fresas



Tiempo de
preparación

60 min.

Porciones

4

Ideal para

Cenas

Nivel

Fácil

Ingredientes

100 gr. Claras de huevo San Juan

120 gr. Azúcar

1 pza. Jugo de limón y ralladura

10 gr. Fécula de maíz

60 gr. Mantequilla fundida fría

125 gr. Polvo de almendra

50 gr. Mantequilla fundida

50 gr. Harina

50 gr. Fresas salteadas en mantequilla

Preparación

- Hacer un merengue con claras de huevo San Juan, batiendo las claras a velocidad alta, después agregar el azúcar poco a poco hasta tener consistencia de turrón.
- Agregar la ralladura y jugo de limón, polvo de almendra cernido con la fécula y harina, mezclar suavemente.
- Incorporar la mantequilla fundida fría hasta tener una pasta homogénea.
- Incorporar las fresas salteadas en mantequilla y troceadas
- Engrasar y harinar el molde deseado
- Vaciar la mezcla al molde, llenando 3/4 partes.
- Hornear a 170 c durante 15 min aprox. o hasta que dore un poco.
- Desmoldar tibio y dejar enfriar.

Nota: El relleno se puedes cambiar por cerezas negras. Bien se puede barnizar con gel para tartaletas antes de rebanarlo.