

Frambozen financiers / Raspberry financiers



De boodschappen voor zes financiers

40 gram gezeefde bloem
120 gram poedersuiker
4 vrije uitloop eieren
50 gram frambozen

¼ theelepel bakpoeder
45 gram amandelmeel
65 gram boter + extra om in te vetten
extra poedersuiker om te bestrooien

Elegante cake'jes voor bij koffie of thee, licht en luchtig met een subtiele amandelsmaak.

Zo maak je financiers

Zeef bloem en bakpoeder in een kom, zeef poedersuiker en amandelmeel er bij en roer alles door elkaar.

Voeg de eiwitten toe aan de kom en mix alles goed met de mixer-garde.

Verwarm intussen de oven voor op 170°C.

Vet de vormpjes in en zet ze op de bakplaat op bakpapier.

Smelt de boter op laag vuur, neem het van het vuur als het begint te bruinen.

Mix de boter door het beslag en laat het beslag dan 5-10 minuten rusten.

Giet het beslag in de vormpjes en druk er de frambozen in.

Bak de financiers in 12-15 minuten goudbruin, laat ze afkoelen in de vormpjes.

Tik ze uit de vormpjes, laat ze verder afkoelen en bestrooi de financiers licht met poedersuiker.

Erg lekker bij koffie en thee!

Frambozen financiers / Raspberry financiers



Shopping list for 6 financiers

40g sifted flour
120g sifted icing sugar
4 free range eggs
50g raspberries

¼ teaspoon baking powder
45g almond flour
65g butter + extra to grease the molds
extra icing sugar, to dust

Elegant cakes to go with you tea or coffee, light and fluffy, with a subtle almond flavour.

How to make financiers

Sift flour and baking powder into a bowl, then sift in icing sugar and almond flour, stir until combined.

Add the egg whites to the bowl and mix it all thoroughly with a wire whisk.

In the mean time preheat the oven to 170 ° C.

Grease the molds, place them on a tray covered in waxed paper.

Melt the butter on low heat, remove from the hob when it starts to brown,

Mix the butter into the batter then let it rest 5-10 minutes.

Pour the batter into the molds and press in raspberries,

Bake the financiers in 12-15 minutes golden brown, allow them to cool in the molds.

Tap the cakes from the molds and cool completely. Dust the financiers lightly with icing sugar.

Very delicious with coffee and tea!