

## Bramen financiers / Blackberry financiers



### De boodschappen voor zes financiers

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

$\frac{1}{4}$  theelepel bakpoeder  
45 gram amandelmeel  
65 gram boter

**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, voeg suiker en amandelmeel toe, roer alles door elkaar.

Doe de eiwitten er bij in de kom en mix alles grondig 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 in het beslag, laat het 5-10 minuten rusten.

Giet het beslag tot  $\frac{2}{3}$  in de vormpjes en druk de bramen in het beslag.

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.

**Lekker bij koffie en thee!**

## Bramen financiers / Blackberry financiers



### Shopping list for 6 financiers

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

$\frac{1}{4}$  teaspoon baking powder  
45g almond flour  
65g butter

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

### How to make financiers

Sift flour and baking powder into a bowl, icing sugar and almond flour, stir until combined.  
Add the egg whites to the bowl too 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 but remove it from the heat when it starts to brown,

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

Pour the batter up to 2/3 into the molds then press the blackberries in the batter.

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

Then tap them gently out, cool completely and dust the financiers lightly with icing sugar.

**Delicious with coffee and tea!**