

# Financiers de almendra y pistacho con PASTA PISTACHO PULPA 100

Receta para aprox. 25 piezas

Harina de almendra	0,200 kg
Azúcar en polvo	0,220 kg
Harina de trigo	0,045 kg
Claras de huevo	0,225 kg
Mantequilla (líquida)	0,200 kg
PASTA PISTACHO PULPA 100	0,110 kg
<b>Total</b>	<b>1,000 kg</b>

## Decoración

Granillo crocanti de almendra  
Cobertura de chocolate con leche

## Proceso de elaboración

- Mezclar la harina de almendra con el azúcar en polvo y la harina de trigo y tamizar. A continuación, añadir las claras de huevo y mezclar. Por último, añadir la mantequilla líquida y PASTA PISTACHO PULPA 100 y mezclar hasta homogeneizar.
- Dosificar la masa en moldes de silicona para financiers y espolvorear con granillo crocanti de almendra (opcional).
- Cocer a aprox. 200 °C durante unos 12 minutos.
- Decorar al gusto con cobertura de chocolate con leche.

