

FINANCIJERI

(za 20 muffina)

240 g maslaca
160 g mljevenih badema
110 g brašna
220 g šećera u prahu
10 bjelanjaka
4 žlice meda
jagode

Najprije napravite smeđi maslac; u prikladnom loncu na umjerenoj temperaturi zagrijte maslac uz stalno mješanje. Maslac će nakon nekog vremena početi tamniti, i kada dobije svijetlo smeđu boju, maknite ga sa vatre. U ovoj fazi stalno miješajte maslac jer vrlo lako zagori. Ostavite ga nekoliko minuta da se ohladi.

Zagrijte pećnicu na 190 C. Kalupe za muffine obložite papirnatim košaricama.

U zdjeli pomiješajte mljevene bademe sa brašnom. Smjesi dodajte prosijani šećer u prahu i lagano umućene bjelanjke te med. Na kraju dodajte i smeđi maslac pa sve dobro izmiješajte. Tijesto podjelite u pripremljene kalupe za muffine i na vrh stavite po dvije jagode. Pecite kolače 15-ak minuta. Ostavite ih da se malo ohlade prije posluživanje jer najbolji su mlaki.