

Financierkoekje



BEREIDING

- Meng in een kom de amandelpoeder, de suiker, de bloem en de honing met een garde.
- Spatel de eiwitten onder het mengsel en voeg daarna de licht verwarmde geklaarde boter toe.
- Bewaar in de koelkast gedurende enkele uren.
- Giet in silicone mallen.
- Bak in de oven op 180 °C gedurende ongeveer 15 minuten (afhankelijk van de grootte van de vormen).

INGREDIËNTEN

Voor koekjes van 15-20 g

- ▷ 60 g amandelpoeder
- ▷ 120 g suiker
- ▷ 40 g bloem
- ▷ 15 g honing
- ▷ 110 g eiwit
- ▷ 100 g geklaarde boter van Corman