

# FINANZIERI AL PISTACCHIO



---

**Preparazione :** 15 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 20 min - **Materiale :** -

---

**Ingredienti :** 12 financiers

- 200 g di burro - 150 g di polvere di mandorle - 1 pizzico di sale - ½ cucchiaino di estratto di mandorla amara - 5 albumi - 60 g di farina - 170 g di zucchero a velo - 1 pizzico di lievito chimico - ½ cucchiaino di pasta di pistacchi - 30 g di pistacchi tritati - + 10 g per la decorazione

---

1. Preriscaldare il forno a 180°C (term. 6).
2. Mettere il burro tagliato a pezzetti nel contenitore di metallo e avviare il programma ESPERTO, 2 minuti/velocità 3/80°C. Aggiungere la farina, la polvere di mandorle, lo zucchero, il sale, il lievito, l'estratto di mandorla amara e la pasta di pistacchi. Avviare il programma IMPASTI/DOLCI.
3. Raccogliere il preparato al centro del contenitore con la spatola, riavviare il programma IMPASTI/DOLCI e aggiungere gli albumi e i pistacchi tritati attraverso l'apertura del coperchio.
4. Quando il programma è terminato, versare la pasta in stampi per financiers, cospargerli di pistacchi tritati e infornare per 20 minuti circa. Attendere che i dolci siano raffreddati prima di sfomarli.

**Consigli del cuoco :**

Se non si riesce a reperire la pasta di pistacchi, la si può sostituire con un cucchiaino di aroma di pistacchio e qualche goccia di colorante alimentare.

© Fotografie Sandra Mahut  
© Hachette Livre (Marabout) 2016