

**irca****Linea prodotti alla mandorla****AVOLETTA**

Financier alla frutta

AVOLETTA	g 550
Farina	g 50
VIGOR BAKING	g 4
Amido di mais	g 50
Albumi	g 370
Burro fuso	g 120

Miscelare gli ingredienti secchi, unire gli albumi e miscelare a mano con frusta. Incorporare il burro fuso, riempire per circa 2/3 gli appositi stampi in silicone per savarin e cuocere a 180-190°C per 10-15 minuti con valvola chiusa. Sformare dagli stampi, attendere il completo raffreddamento, spolverare con BIANCANEVE PLUS e decorare la superficie con FRUTTIDOR a scelta.