

Financier bounty (coco/chocolate)

Ingrédients

- 150g de mantequilla
- 150g de claras de huevo
- 170g de azúcar glas
- 100g de harina de coco
- 50g de harina
- 1 pizca de sal
- 60g de chocolate Bahibé picado
- 60g de crema líquida entera
- 85g de chocolate bahibé
- 10g de miel neutra

Préparation

1. Financier rellenos, una receta ya hecha en múltiples ocasiones y con muchos sabores por aquí, pero aún me faltaba la versión de chocolate y coco.
2. ¡Siempre es igual de fácil y rápido de hacer, y también igual de bueno Material :Molde financier silikonart
Ingredientes : He utilizado el chocolate Bahibé de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
3. Usé la harina de coco de Koro: código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
4. Prepara la mantequilla avellana: derrite la mantequilla y deja que chisporrotee a fuego lento hasta obtener un bonito color dorado.
5. Deja enfriar.
6. Mezcla las claras de huevo con el azúcar glas y la harina de coco.
7. Agrega la sal y la harina, luego el chocolate picado.
8. Termina añadiendo la mantequilla avellana enfriada (cuidado, si está demasiado caliente hará que el chocolate se derrita).
9. Vierte la masa en tus moldes (sin llenarlos completamente).
10. Hornea en el horno precalentado a 180°C durante 20 minutos, luego desmolda y deja enfriar.
11. Calienta la crema con la miel.
12. Derrite el chocolate.
13. Vierte la crema sobre la mezcla anterior mezclando bien para obtener una ganache lisa y brillante.
14. Deja enfriar, luego rellena los financiers, agrega un poco de coco en polvo y ¡disfruta!