

Finanzieri bounty (cocco/cioccolato)

Ingrédients

- 150g di burro
- 150g di albumi
- 170g di zucchero a velo
- 100g di polvere di cocco
- 50g di farina
- 1 pizzico di sale
- 60g di cioccolato Bahibé tritato
- 60g di panna liquida intera
- 85g di cioccolato bahibé
- 10g di miele neutro

Préparation

1. Finanzieri guarniti, una ricetta già fatta molte volte e con tanti profumi da queste parti, ma mi mancava ancora la versione cioccolato & cocco!
2. È sempre così facile e veloce da fare, e sempre così buono. **Attrezzatura:** Stampo finanziere silikonart
Ingredienti: Ho usato il cioccolato Bahibé di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
3. Ho usato la polvere di cocco Koro: codice ILETAITUNGATEAU per il 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
4. **Tempo di preparazione:** 25 minuti + 20 minuti di cottura. Per 15 financiers: Financier: di burro di albumi di zucchero a velo di polvere di cocco di farina 1 pizzico di sale di cioccolato Bahibé tritato. Preparate il burro nocciola: sciogliete il burro e lasciatelo sfrigolare a fuoco lento fino a ottenere un bel colore dorato.
5. Lasciatelo raffreddare.
6. Mescolate gli albumi con lo zucchero a velo e la polvere di cocco.
7. Aggiungete il sale e la farina, poi il cioccolato tritato.
8. Finite aggiungendo il burro nocciola raffreddato (attenzione, se è troppo caldo scioglierà il cioccolato).
9. Versate l'impasto nei vostri stampi (senza riempirli totalmente).
10. Infornate nel forno preriscaldato a 180°C per 20 minuti di cottura, poi sformate e lasciate raffreddare.
11. **Ganache al cioccolato:** di panna liquida intera di cioccolato bahibé di miele neutro. Fate scaldare la panna con il miele.
12. fate sciogliere il cioccolato.
13. Versate la panna sul composto precedente mescolando bene in modo da ottenere una ganache liscia e lucida.
14. Lasciate raffreddare, poi guarnite i financiers, aggiungete un po' di cocco in polvere e buon appetito!