

Financiers bounty (coco/chocolate)

Ingrédients

- 150g de manteiga
- 150g de claras de ovo
- 170g de açúcar de confeiteiro
- 100g de farinha de coco
- 50g de farinha
- 1 pitada de sal
- 60g de chocolate Bahibé picado
- 60g de creme de leite fresco
- 85g de chocolate Bahibé
- 10g de mel neutro

Préparation

1. Financiers cobertos, uma receita já feita várias vezes e com muitos sabores por aqui, mas ainda me faltava a versão chocolate & coco!
2. É sempre tão fácil e rápido de fazer, e também sempre tão bom Material: Molde financiers silikonart
Ingredientes: Usei o chocolate Bahibé da Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
3. Usei a farinha de coco Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
4. Tempo de preparação: 25 minutos + 20 minutos de cozimento Para 15 financiers: Financiers: de manteiga de claras de ovo de açúcar de confeiteiro de farinha de coco de farinha 1 pitada de sal de chocolate Bahibé picado Prepare a manteiga noisette: derreta a manteiga e deixe-a chiar em fogo baixo até obter uma cor dourada bonita.
5. Deixe esfriar.
6. Misture as claras com o açúcar de confeiteiro e a farinha de coco.
7. Adicione o sal e a farinha, depois o chocolate picado.
8. Finalize adicionando a manteiga noisette resfriada (cuidado, se estiver muito quente, derreterá o chocolate).
9. Despeje a massa nas suas formas (sem enchê-las totalmente).
10. Asse no forno pré-aquecido a 180°C por 20 minutos, depois desenforme e deixe esfriar.
11. Ganache de chocolate: de creme de leite fresco de chocolate Bahibé de mel neutro Aqueça o creme com o mel.
12. Derreta o chocolate.
13. Despeje o creme sobre a mistura anterior, mexendo bem para obter uma ganache lisa e brilhante.
14. Deixe esfriar, depois recheie os financiers, adicione um pouco de coco em pó e delicie-se!