### Finanzieri di mandorle

#### Ingredienti

Per circa 35 mini finanziatori

150 g di zucchero bianco

4 albumi

1 pizzico di sale

90 g di polvere di mandorle

60 g di farina

100 g di burro

#### Preparazione

1. Preriscalda il forno a 200 ° C.
2. Sciogli il burro e lascia raffreddare
3. In una ciotola, mescolare la farina, la polvere di mandorle, lo zucchero e 1 pizzico di sale.
4. Aggiungi gli albumi uno per uno, mescolando con un cucchiaio di legno.
5. Senza smettere di mescolare, aggiungere il burro fuso.
6. Versare in stampi finanziari. Riempi solo RAS e anche un po 'meno perché altrimenti trabocca.
7. Abbassare il forno a 180 ° C e cuocere per 15 minuti.
8. Una volta cotti, snuggono i finanziatori e lasciati raffreddare su un rack.