



## Björnbärsfinanciers (glutenfria)

ca 12 st

100 g smör + lite att smörja formarna med  
1 vaniljstäng, snittad och fröna urskrapade

...

1,5 dl mandelmjöl  
1 dl fullkornsris mjöl  
0,5 dl rårorsocker  
0,5 dl kokossocker  
1/2 tsk bakpulver  
1/2 tsk havssalt

...

4 äggvitor

...

björnbär eller andra bär

- 1) Sätt ugnen på 180 grader och smörj 12 financierformor med lite smält smör.
- 2) Smält smöret på medelhög värme och låt det puttra tills det får en svagt brun färg och börjar dofta nötigt. Lägg både vaniljfrön och stäng i det brynta smöret. Låt stå och dra ca 10 minuter.
- 3) Blanda alla torra ingredienser i en bunke. Vispa äggvitorna till vitt skum. Det behöver inte vara hårt skum som till maränger, men det skall vara ordentligt fluffigt.
- 4) Tag upp vaniljstängens ur smöret och blanda smöret med de torra ingredienserna. Vänd till sist försiktigt med hjälp av en slickepott ned de vispade äggvitorna och vänd runt tills smeten är jämn.
- 6) Fördela smeten i financierformarna och garnera med bären. Grädda mitt i ugnen cirka 15-20 minuter tills kakorna har fått fin färg. Låt svalna på galler.