



FINANCIERS DE BACON, BRIE Y ACEITUNAS

Ingredientes (para 11 unidades):

- ☐ 100 g bacon ahumado
- ☐ 65 g queso brie o camembert
- ☐ 100 g harina de trigo
- ☐ Un pizco de sal
- ☐ 40 ml leche
- ☐ 100 g aceitunas verdes deshuesadas
- ☐ 7 g levadura en polvo
- ☐ 35 g mantequilla fundida
- ☐ 2 huevos
- ☐ Sal, pimienta negra

Elaboración:

1. Picar en dados pequeños y regulares (intentando que sean del mismo tamaño) el bacon ahumado, el queso brie y las aceitunas deshuesadas. Reservar.
2. En un bol poner la harina de trigo tamizada en forma de volcán, añadir la sal y la levadura en polvo.
3. Hacer un hueco en el centro y añadir los huevos previamente batidos.
4. Mezclar poco a poco mientras vamos incorporando la harina a los líquidos.
5. Añadir a continuación la mantequilla fundida -pero no caliente- y la leche (puede ser entera, semidesnatada o desnatada).
6. Mezclar de nuevo hasta conseguir una masa lisa, homogénea y sin grumos.
7. Sazonar con sal y pimienta negra recién molida (cuidado con la sal porque todos los ingredientes del relleno llevan sal).



8. Incorporar el relleno picado reservado y mezclar con cuidado hasta que esté repartido de manera uniforme.
9. Repartir la masa en los moldes escogidos dejando un centímetro de separación con el borde (para que puedan crecer en el horno sin desbordarse).
10. Hornear a 180°C en horno precalentado con calor arriba y abajo unos 25 minutos o hasta que estén dorados.
11. Sacar del horno, dejar 5 minutos dentro del molde antes de desmoldar sobre una rejilla y dejar enfriar completamente.
12. Servir acompañado de unos puntos de mayonesa y unos brotes verdes ¡no necesita nada más!.

** El molde puede ser individual o grande, si es de silicona no hay que engrasarlo, pero si es metálico conviene engrasar con un pincel y mantequilla y poner una tira de papel vegetal para ayudar con el desmoldado.*

** El tiempo de horneado dependerá del tamaño del financier.*

** Cuidado de no excedernos con el tiempo de horneado o nos quedarán secos en lugar de jugosos por dentro.*