Panellets

**Ingredientes**

**para 6 personas**

250 g azúcar

1 piel de limón , (sólo la parte

amarilla)

300 g almendras

50 g patatas, cocida y fría

50 g piñones

1 huevo

**Preparación**

Vierta en el vaso, muy seco, el azúcar y glasee durante

20 segundos en velocidades 5-10 progresivo. Añada la

piel de limón y repita la operación.

A continuación, incorpore las almendras y rállelas

durante 10 segundos en velocidad 6.

Agregue la patata cocida y fría y mezcle 6 segundos en

velocidad 6.

Retire la masa del vaso, viértala en una bolsa de plástico

y deje reposar en el frigorífico durante 12 horas como

mínimo.

Seguidamente, forme con la masa bolitas pequeñas,

cláveles los piñones y vaya colocándolas en una

bandeja de horno, preferiblemente forrada con papel

vegetal.

Por último, bata el huevo, y pincele con él las bolitas

preparadas. Introduzca la bandeja en el horno,

precalentado a 180º y hornee durante 10 minutos,

aproximadamente. Después gratine 2 minutos.

[bold]Sugerencias[/bold]: En lugar de piñones, puede

utilizar avellanas, almendras picadas, etc.

Jokin