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, cléveles 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 180° y hornee durante 10 minutos, aproximadamente. Después gratine 2 minutos.

Sugerencias: En lugar de piñones, puede utilizar avellanas, almendras picadas, etc.