

# PANELLETS



## INGREDIENTES

### PARA LA MASA

- 250 gr de azúcar
- La piel de un limón(solo la parte amarilla)
- 300 gr de almendras crudas y sin piel
- 50 gr de patata cocida y fria
- 1 clara de huevo

### PARA LA DECORACIÓN

- . 2-3 Cucharadas de licor de naranja .Ralladura de naranja
- . 10-12 Guindas
- . 50 gr de dulce de menbrillo
- . 20 gr de coco rallado
- . 2 cucharadas de café soluble
- . 100 gr de piñones
- . 10-12 gr de almendras crudas y sin piel
- . 100 gr de granillo de almendras
- . 2 yemas de huevo batidas

## PREPARACIÓN

1. Ponga en el vaso el azúcar y programe 20 seg/vel. Progresiva 5-10
2. Añada la piel del limón y programe 20 seg/vel. Progresiva 5-10
3. Incorpore las almendras y programe 10 seg/vel. 6
4. Agregue la patata y la clara y mezcle programando 6 seg/vel.6.Retire la masa del vaso a una bolsa de plástico y deje reposar en la nevera durante 12 horas como minimo
5. Precaliente el horno a 180º C
6. Divida la masa en 4 o 5 partes y prepare las distintas variantes

### LICOR Y GUINDAS:

Ponga 120 gr de masa en el vaso,añada el licor y la ralladura de naranja y programe 5 seg/vel 8 .Forme bolas y aplástelas.Decore con media guinda confitada y pinte con yema.



# Panellets

## MENBRILLO:

Estire una porción de masa de unos 120 gr aproximadamente y forme un rectángulo de 0,5 cm de espesor y un ancho de 4 cm. Corte una tira de membrillo 0,5 de alto ,1 cm de ancho y del largo necesario,colóquela en el centro del rectángulo y cierre la masa para formar un rulo.Corte porciones del rulo y pínelas con yema.

## COCO

Ponga 120 gr de masa en el vaso ,añada 10 gr de coco y programe 5seg/vel 8. Forme bolas o pirámides, rebócelas con yema y páselas por el coco rallado restante.

## CAFÉ

Disuelva 2 cucharadas de café soluble en 2 cucharadas de agua. Viértalo en el vaso con 120 gr de masa y programe 5 seg/vel 8. Forme bolas, aplástelas ligeramente y marque una línea con la parte roma del cuchillo, imitando los granos del café.

## PIÑONES

Forme bolas, clave o pegue los piñones y pinte con la yema.

## FRUTOS SECOS

Forme bolas y decore a su gusto utilizando almendras enteras, granillo de almendras, avellanas, nueces, etc, Pinte con yema.

7. Colóquelos en una bandeja de horno preferiblemente forrada con papel de hornear y hornee 10 m

TIEMPO: 1 HORA

TIEMPO REPOSO: 12 HORAS



**thermomix**

Mari Benavides Agente  
Comercial de Thermomix

**VORWERK**

---

**thermomix**

Mari Benavides  
Agente Comercial de Thermomix