

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 fría (o boniato)
- 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 membrillo
- 20 gr de coco rallado
- 2 ½ cucharadas de café soluble
- 100 gr de piñones
- 10-12 gr de almendras crudas y sin piel
- 100 gr de granillo de almendra
- 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 el frigorífico durante 12 horas como mínimo
5. **Precaliente el horno a 180°C**.
6. Divida la masa en 4 o 5 partes y prepare las distintas variantes:

Continúa:



thermomix

Panellets

Continúa:

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.

MEMBRILLO

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 de 0,5 cm 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 píntelas con yema.

COCO

Ponga 120 gr de masa en el vaso, añada 10 gr de coco y programe **5 seg/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. Si lo desea, puede añadir $\frac{1}{2}$ cucharadita de café soluble a la yema antes de pintarlos.

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 durante **10 min**.

**Receta sacada del Libro "Nuestra Cocina Regional Cataluña, Comunidad Valenciana, Islas Baleares y Murcia"*

Tiempo: 1 hora Tiempo de reposo: 12 horas



thermomix