

PANELLETS

*Apta para TM31 y TM5.
Adaptar velocidades y cantidades para TM21*

Ingredientes:

- 250 grs de azúcar
- Piel de limón (sólo la parte blanca)
- 300 grs de almendra marcona cruda y sin piel
- 50 gr de patata cocida bien fría
- 1 clara de huevo

Para decorar:

- Dulce de membrillo
- 100 grs de granito de almendra
- 100 grs de piñones
- 50 grs de coco rallado
- ... al gusto de cada casa



Preparación:

1. Poner en el vaso el **azúcar** y pulverizar programando: **20 seg – Vel. progresiva 5-10**
2. Añadir la **piel de limón** y pulverizar programando: **20 seg – Vel. progresiva 5-10**
3. Incorporar las **almendras** y rallar programando: **10 seg – V.6**
4. Agregar la **patata** y la **clara de huevo** y mezclar programando: **10 seg – V.6**

Retirar la masa del vaso sobre papel film (separar la parte que se quiera hacer de coco), tapar muy bien y dejar reposar en el frigorífico un mínimo de 12 horas.

5. La parte que quiera hacer de coco ponerla en el vaso junto con **20 grs de coco** y mezclar programando: **5 seg – V.8**

Ponerla sobre papel film, tapar muy bien y dejar reposar en el frigorífico un mínimo de 12 horas.

PRECALENTAR EL HORNO A 220º

6. Hacer las diferentes variantes:

Coco: cortar la masa en trocitos y darles forma de bola o pirámide. Pintar con yema de huevo y rebozar con coco rallado.

Piñones: hacer bolitas pequeñas y cubrirlas con piñones macerados con huevo (*)

Granillo de almendra: hacer rulos pequeños y cubrirlos con granito macerado con huevo (*)

Membrillo: sobre un papel de horno estirar un poco de masa en forma rectangular, colocar el dulce de membrillo, enrollar como si fuera un brazo de gitano y cortar a trocitos. Pintar con yema y rebozar con azúcar (opcional)

7. Hornear: con el horno bien caliente pasamos a conectar el grill y los ponemos a media altura para que se doren unos 8 minutos. **MUY IMPORTANTE:** se deben dorar pero no cocer ya que nos quedarían duros, el huevo con la propia temperatura de haber precalentado el horno ya se cuece.

Trucos/ Comentarios:

- La masa es mejor prepararla de un día para otro ya que al reposar los ingredientes quedan amalgamados
- (*) Para poder pegar los piñones y/o granito de almendra sin demasiada dificultad, ponerlos el día antes en un recipiente hermético, mezclar con huevo batido y dejar macerar.
- Es importante hacer los panellets pequeños puesto que al recubrirlos de piñón o almendra “crecen!
- Para decorarlos poner el panellet dentro del recipiente donde hemos macerado el piñón o la almendra y apretar con las manos para que se “peguen”
- Importante tener el horno bien caliente pero hornear sólo con grill para que cojan color y no se cueza la masa y queden duros.
- Para que queden dorados de forma homogénea colocarlos en la bandeja del horno con suficiente separación entre ellos para que les llegue bien el calor.
- Se conservan perfectamente en una caja metálica.

Manoli Baena

670 903 982

Montse López

699 730 353

<http://thermomix-sabadell.es/lopezgalbanymontse/>

The logo for Thermomix, featuring the word "thermomix" in a green, lowercase, sans-serif font. A small green star is positioned above the letter 'i'. The entire logo is underlined with a thin purple line.