



PANELLETS

Ingredientes:

250 gr. De azúcar

La piel de 1 limón (solo la parte amarilla)

300 gr. De almendras crudas y sin piel

50 gr. De patata cocida o moniato (ya fríos)

1 clara de huevo

Preparación:

1 Ponga en el vaso el azúcar y programe 2 segundos velocidad progresiva del 5 al 10. (Pulverizar)

2 Añada la piel del limón y repita la operación, para integrar la piel con el azúcar .

3 Incorpore las almendras y programe 10 segundos velocidad 6 .

4 Agregue la patata y la clara de huevo y mezcle todos los ingredientes programando 6 segundos a velocidad 6.

Retire la masa del vaso y en una bolsa de plástico déjela reposar al menos 12 horas en el frigorífico.

Pasado ese tiempo podemos darles formas:

Ponemos a calentar el horno a 180º

Divida la masa en tantas partes como variantes desee hacer:

Piñones: Ponga los piñones en un bol con un huevo batido, para hidratar los. Forme bolas y clave los piñones

Almendras: Forme bolas y envuélvalas con granillos de almendras y pinte con yema de huevo.

Café: Disuelva 2 cucharas de café soluble en 2 cucharadas de agua, viértalo en el vaso con unos 120 gr., de masa y programe 5 segundos velocidad 8 para mezclar.

Forme bolas, aplástelas ligeramente y marque un línea con la parte roma del cuchillo imitando los granos del café y píntelos con la yema de huevo batida.

Coco: Ponga 120 gr. de masa en el vaso y añada 10gr. de coco rallado, programe 5 segundos y velocidad 8. Dele la forma deseada (bolas o pirámides), rebócelas con yema y después en el coco rallado.

Licor y Guindas: Ponga 120 gr. de masa en el vaso, añada 2 o 3 cucharaditas del licor deseado (de guindas, de naranja, crema de whisky.....) y programe 5 segundos velocidad 8. Forme bolas y aplástelas ligeramente, decore con media guinda confitada y pinte con yema.

Membrillo: Estire una porción de masa, y forme un rectángulo de unos 0,5 cm de espesor, corte una tira de dulce de membrillo, colóquela en el centro de la masa y enróllela, como un bracito de gitano., corte en porciones y píntelas con yema.

Una vez ha dado forma a todas las porciones de masa, coloque los panellets en una bandeja de horno forrada con papel de hornear, y hornee durante 10 minutos.

