

# Panellets



Tiempo con Thermomix: 1 min  
Tiempo total: 1 h

## INGREDIENTES (para 6 raciones)

250 g de azúcar  
La piel de 1 limón (sólo la parte amarilla)  
300 g de almendras crudas y sin piel  
50 g de patata cocida y fría  
1 clara de huevo

## Decoración

2 – 3 cucharadas de licor de naranjas  
Ralladura de naranja  
10 – 12 guindas  
50 g de dulce de membrillo  
20 g de coco rallado  
2 1/2 cucharadas de café soluble  
100 g de piñones  
10 – 12 g de almendras crudas y sin piel  
100 g de granillo de almendra  
2 yemas de huevo batidas



- 1 Ponga en el vaso el azúcar y programe **20 seg./vel. progresiva 5-10**.
- 2 Añada la piel de 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°**.
- 6 Divida la masa en 4 ó 5 partes y prepare las distintas variantes:
  - Licor y guindas.** Ponga 120 g 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 g aproximadamente y forme un rectángulo de 0,5 cm de espesor y un ancho de 4 cm. Corte una tira de dulce 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 g de masa en el vaso, añada 10 g 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 g de masa aproximadamente y programe **5 seg./vel. 8**. Forme bolas, aplástelas ligeramente y marque una línea con la parte roma del cuchillo, imitando los granos de café. Si lo desea, puede añadir 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 minutos.

## Valores nutricionales (por ración)

Energía	Hidratos carbono	Proteínas	Grasas
613 kcal / 2562.6 kJ	46.6 g	14 g	41.5 g