Panellets Variats

Ingredients:

250g de azúcar
La piel de 1 limón
(solo la parte amarilla)
300g de almendras crudas marcona
50g de Patata o Boniato
1 clara de huevo

Decoración:

Dulce de Menbrillo
Coco rallado
Granito de almendra
Pinyones

Preparación:

Ponga en el vasos seco el azúcar y programe 15 seg/vel progressiva 5-10 . Añada la piel del limón y repita la operación, incorpore las almendras y programe 10seg/ vel 6.
Agrege la patata o boniato lo que escoja y la clara de huevo y mezcle 6seg/vel6. Retire la massa del vaso en una bolsa y deje reposar en el frigorifico min 30 mint. (tanbién se puede hacer el dia anterior y reposa mas).
Divida la massa en 4 partes para hacerlos de diferentes gustos y maneres.
En un vol batir un huevo y la mitad en otro vol, en uno se sumerjen los pinyones y en el otro las almendras (asi se pegan mejor en la massa y ja estan pintados).
Los de Pinyones: Haga bolas y pegar los pinyones que tenemos en el vol con la mano.
Las Almendras: Hacerlos alargados para ser diferente forma y pegar las almendras que tenemos en el vol.
Coco: Mezclar 120g de massa con 30g de coco, hacer bolas o piràmides. (opcional se puede añadir 20g de virutas de chocolate).