

PANELLETS

INGREDIENTES:

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

DECORACION

- 2-3 cucharadas de licor de naranjas
- Ralladura de naranja
- 10-12 guindas
- 50 g de dulce de membrillo
- 20 g de coco
- 2 ½ cucharadas de café soluble
- 100 g de piñones
- 10-12 almendras crudas sin piel
- 100 g granillo de almendra
- 2 yemas de huevo batidas

PREPARACION:

1. Pon en el vaso el azúcar y la piel de limón y programa **20 seg/Vel 10**
2. Incorpora las almendras y programa **10 seg/vel 6**
3. Agrega la patata y la clara y mezcla programando **6 seg/Vel 6**. Retira la masa del vaso a una bolsa de plástico y deja reposar en el frigorífico durante 12 h como mínimo.
4. Precalienta el horno a 180°.
5. Divide la masa en 4 o 5 partes y prepara las distintas variantes:
 - **LICOR Y GUINDAS.** Pon 120 g de masa en el vaso, añade el licor y la ralladura de naranja y programa 5 seg/Vel 8. Forma bola y aplástalas. Decora con media guinda confitada y pinta con yema.
 - **MEMBRILLO.** Estira una porción de masa de unos 120 g aproximadamente, forma un rectángulo de 0,5 cm de espesor y un ancho de 4 cm. Corta una tira de dulce de membrillo de 0,5 cm de alto, 1 cm de ancho y del largo necesario, colócala en el centro del rectángulo y cierra la masa para formar un rulo. Corta porciones del rulo y píntelas con yema.
 - **COCO.** Pon 120 g de masa en el vaso, añade 10 g de coco y programa 5 seg/vel. Forma bolas o pirámides, rebózalas con yema y pásalas por coco rallado restante.
 - **CAFÉ.** Disuelve 2 cucharadas de café soluble en 2 cucharadas de agua. Viértelo en el vaso con 120 g de masa aproximadamente y programa 5 seg Vel 8. Forma bolas, aplástalas ligeramente y marca una línea con la parte roma del cuchillo, imitando los granos de café. Si lo deseas, puedes añadir ½ cucharadita de café soluble a la yema antes de pintarlos.
 - **PIÑONES.** Forma bolas, clava o pega los piñones y pinta con la yema.
 - **FRUTOS SECOS.** Forma bolas y decora a tu gusto utilizando almendras enteras, granillo de almendras, avellanas, nueces... Pinta con la yema. Colócalos en una bandeja de horno,

Silvia Gómez del Pulgar Álvarez

Agente Comercial Thermomix

Nº 66635