

Panellets:

Ingredientes:

- 250g de azucar
- 250g de almendra cruda molida
- 250g de patata
- 1 huevo pequeño (para la masa)
- 1 huevo batido (para pincelar antes de hornear)
- Ralladura de limón



Preparación:

- Hervir la patata con piel
- Mezclar la almendra con el azúcar y la patata previamente chafada (mejor que esté fría)
- Añadir el huevo y la ralladura de limón
- Si los deseamos de sabor a café, es el momento de añadir un poco de café soluble a la mezcla anterior
- Amasar y hacer bolitas o bien moldar con la forma deseada
- Rebozar a gusto: con piñones, coco rallado, chocolate en polvo o virutas, almendra troceada, fruta confitada, dulce de membrillo...
- Ir colocándolos en una fuente previamente engrasada con mantequilla (o sobre un silpat o papel vegetal)
- Si son de piñones, almendra, de la masa origen...debemos pintarlos con un pincel y huevo batido para que brillen y se doren en el horno
- Precalentar el horno aprox. 180 °C y hornear unos 5/10 min.