



Taller de cocina y de manualidades

c/ Bonaplata 51
08034 Barcelona
931 125 187
info@pastelypapel.com
www.pastelypapel.com

Panellets

Ingredientes :

- ★ 500g de almendra cruda molida
- ★ 500g de azúcar
- ★ 250 gramos de patata cocida
- ★ piel rallada de un limón
- ★ 2 huevos enteros y una yema.
- ★ 150 gramos de piñones
- ★ 150 gramos de almendra picada
- ★ 125 gramos de coco rallado.

Cuece la patata con piel, pélala una vez cocida y déjala enfriar. Machácala con un tenedor y mézclala bien con el azúcar, después agrega la almendra molida, la ralladura de piel de limón y mezcla bien.

Separa la yema de dos huevos de las claras, y reserva las claras. Vierte las yemas en la mezcla de patata/almendra y mezcla bien todos los ingredientes.

Prepara en platos separados los piñones, la almendra picada, los piñones y 40 gramos de coco.

Coge una tercera parte de la masa para mezclarla con el resto de coco rallado. Forma bolitas con la masa de coco y rebózalas con los 40 gramos de coco rallado de plato.

Con el resto de la masa, empieza a hacer bolitas Rebózalas primero pasándolas por la clara de huevo y después por los piñones o por las almendras.

Deposita todos los panellets en la bandeja del horno cubierta con papel sulfurizado.

Enciende el horno con el grill a 170º C para que se vaya calentando.

Para finalizar, pincela la superficie de los panellets de piñones y de almendra con yema de huevo y hornear durante unos 10, ve controlándolo para retirarlos cuando se hayan dorado.