

Creador: antonia ferrer **Recetizador:** carmen gascon m



Tiempo: 1h y 30min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Medio

Descripción:

Este es un postre típico catalán para esta fechas de Todos los Santos, espero que os guste.

Ingredientes para 10 personas :

- 500 gr de almendra cruda molida
- 350 grs de azucar
- 150 grs de patata cocida
- 150 grs de moniato cocido
- la piel rallada de un limón
- 2 huevos
- mantequilla
- Piñones
- Coco rallado
- almendra en grano
- chocolate fondant
- carne de membrillo
- cerezas confitadas

Preparación:

Paso 1

Primero haremos la masa principal. Tendremos cocida la patata y el moniato con piel y aun caliente lo pelamos y con el tenedor formamos un puré basto, cuando se enfríe añadimos el azúcar, la almendra molida y la ralladura de limón, con todo formaremos una masa que no ha de ser muy homogénea, mas bien ha de quedar rustica. Dividimos la masa en 6 porciones y con cada una de ellas haremos un panellet diferente. Según los vayamos haciendo los pondremos en una bandeja de horno untada con mantequilla para que no se enganchen. Para manipularlos nos untamos las manos de harina. Con la primera formaremos bolas que pasaremos por clara de huevo batida y cubriremos con piñones. Con la segunda pondremos el mismo volumen de masa que de

coco rallado y formamos bolas. Con la tercera formamos bolas, bañamos en clara de huevo y cubrimos con almendra en grano. Con la cuarta formamos bolas que una vez hechas y enfriadas bañaremos en chocolate fondant . Con la quinta estiramos la masa sobre un papel de horno y en el centro ponemos un trozo de carne de membrillo, lo envolvemos formando un canalón y lo cortamos en rodajas. Y con la última hacemos una bola y hundimos una cereza confitada en el centro. Cuando tengamos todos los panellets en la bandeja la ponemos en el horno precalentado a 200° durante 15-20 minutos. Una vez fríos a disfrutar.