

**Creador:** rosa marcos rom **Recetizador:** karmela



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Caro

**El truco de esta receta:**

CON LA MISMA MASA SE PUEDE HACER  
DE VARIOS GUSTOS,  
CAFÉ,LIMÓN,NOCILLA COCO

## Descripción:

ES UNA RECETA QUE SE SUELE COMER EN ESTAS FECHAS DE  
TODOS LOS SANTOS

## Ingredientes para 6 personas :

- 500 ALMEDRAS MOLIDA blancas
- 400 AZUCAR blancas
- 2 HUEVOS blancas

## Preparación:

### Paso 1

RECETAS ----- 500 de almendras 400 de azúcar 2 huevos Hacemos una masa con todos los ingrediente,cuando este bien amasada, se hace en partes y hacemos churritos y envolvemos con papel transparente y dejamos reposar durante unas horas, cuando vayamos hacerlos los cortamos a gusto, en redondo en cuadrado y lo hacemos a gusto, de piñones, untamos con huevo la masa, y los pasamos a los piñones que se peguen, los de almendra igual forma, los de coco añadiremos la masa y los pasaremos por el coco no necesita huevo, los de fresa aplastaremos con el dedo, y pondremos la guinda , y asi sucesivamente de café,limón,membrillo, y al final se pasa todos los panallets una pincelada de huevo y al horno que hemos tenido pre calentado los ponemos unos 4 minutos, a 180 grados y buenisimos