Prueba: Panallets

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Alicia R.G. **Recetizador:** karmela

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Caro

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 250 gr de harina de almendras
- 250 gr de azúcar glas
- 100-150 gr de boniato ya asado
- 1 huevo separando la clara de la yema
- C/S de ralladura de naranja
- C/S de piñones

Preparación:

Paso 1

Se hace un mazapán normal, mezclando la harina con el azúcar y la clara de huevo, y le incorporar la batata machacada con un tenedor. Se hacen bolitas (yo las hice de 20 gr) y las pasas por un papel con los piñones procurando que se queden bien cogidos. Disponer en placa de horno y pintar con la yema. Se hornean a 180º unos 5 minutos o hasta que cojan color. Y ya está. Nota: He leído que hay quien los pasa por almendras picadas o por coco rallado, otros le incorporan a la masa una cucharadita de cacao en polvo...