Panellets

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Sonia Campos

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Caro

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 400gr de almendras triturada (harina)
- 400gr de azucar
- 200gr de patatas
- 3 huevos
- 2 boniato
- 100gr de almendra partida
- 50gr de piñones
- 1 huevo

Preparación:

Paso 1

Se cuece la patata con piel y/o boniato. Cuando está cocida, se chafa bien chafada con el tenedor. Se mezcla con el azúcar y luego con la almendra triturada (harina de almendra) y un huevo.

Paso 2

Se hacen bolitas y se ponen en una fuente grande para el horno, previo ponerle papel de plata antes. Se ponen piñones o almendras troceadas. Luego se pintan con un huevo batido con un pincel los panellets, uno a uno.

Paso 3

Se calienta el horno y cuando esté bastante caliente, se pone en una bandeja al horno durante 15 minutos. No se sacan hasta que estén fríos.