

Creador: Monónimo **Recetizador:** Manoli Reig



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Caro

El truco de esta receta:

Si quieres puedes disminuir un poco la cantidad de azúcar. Hazlos de coco, de almendra, de cacao....de lo que más te guste

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 500 grs de Almendra molida
- 500 grs de Azúcar
- 200 grs de Patata
- 1 Yema de Huevo

Preparación:

Paso 1

Hervir las patatas con piel y todo, una vez cocidas escurrirlas y peparlas en caliente, aplastarlas con un tenedor hasta obtener un puré. Dejar que se enfrien y añadir el azúcar, la almendra y la yema de huevo. Mezclar la masa hasta que quede bien unida y dejarla reposar en la nevera toda la noche.

Paso 2

La masa principal que es un mazapán ya la tenemos lista, ahora solo se trata de ir haciendo los panellets de lo que queráis, yo os pongo algun ejemplo. De piñones: cojer bolitas de masa no muy grandes, pasar por clara de huevo un poco batida y rebozar bien en piñones. Colocar en la bandeja de horno y pintar de yema. De membrillo: estirar entre dos plásticos un poco de masa de forma rectangular y meter en el medio una tira de dulce de membrillo, enrollar e ir cortando rollitos y poner en la bandeja. De café: añade un poco de café soluble a la masa inicial y vete formando bolitas, aplanalas un poco y hazles una endidura a modo de grano de café. Estos sera mejor que les pongas el café soluble el día antes, justo antes de meterlos en la nevera, separas un trocito de masa y se lo añades Los tienes