

# PIÑONATES O PANELLETS



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Noelia Montoya **Recetizador:** Anna Llin Barbe



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Medio

## Descripción:

LE ENCANTAN A MI MADRE....., NO PUEDEN FALTAR EN NAVIDAD.

## Ingredientes para 6 personas :

- 50 GR. de PIÑONES MUY PICADOS
- 150 GR. de PIÑONES ENTEROS
- 500 GR. de ALMENDRA MOLIDA
- 250 GR. de AZÚCAR
- 1 PATATA MEDIANA COCIDA
- 1 HUEVO

## Preparación:

### Paso 1

PRECALENTAMOS EN HORNO A 180°. EN UN BOL MEZCLAMOS EL AZÚCAR CON LAS ALMANDRAS Y LOS PIÑONES PICADOS, LES AÑADIMOS LA PATATA COCIDA MACHACADA Y MEZCLAMOS BIEN CON LAS MANOS HASTA CONSEGUIR UNA MASA FIRME, Y HACEMOS BOLITAS. EN UN CUENQUITO BATIMOS EL HUEVO. PASAMOS LAS BOLITAS DE MAZAPÁN POR EL HUEVO Y LUEGO POR LOS PIÑONES ENTEROS, Y PRESIONAMOS PARA QUE SE INTEGREN. PONEMOS LOS PIÑONATES EN LOS MOLDES DE PAPEL SOBRE UNA BANDEJA DE HORNO. HORNEAMOS DE 15 A 20 MINUTOS..., O HASTA QUE DOREN. DEJAR ENFRIAR SOBRE UNA REJILLA.