

PANELLETS

INGREDIENTES :(para 6 raciones)

- 250 g de azúcar
- La piel de 1 limón (solo la parte amarilla)
- 300 g de almendras crudas y sin piel.
- 50 g de patata cocida y fría
- 1 clara de huevo

DECORACIÓN:

- 2-3 cucharadas de licor de naranjas
- Ralladura de naranja
- 10-12 guindas
- 50 gr. de dulce de membrillo
- 20 gr. de coco
- 2 ½ cucharadas de café soluble
- 100 gr. de piñones
- 10-12 almendras crudas sin piel
- 100 gr. granillo de almendra
- 2 yemas de huevo batidas

PREPARACIÓN:

1. Pon en el vaso el azúcar y programa **20 seg. / Vel. progresiva 5-10**
2. Añade la piel de limón y programa **20 seg. / Vel. progresiva 5-10**
3. Incorpora las almendras y programa **10 seg. / Vel. 6**
4. Agrega la patata y la clara y mezcla programando **6 seg./ Vel. 6**. Retira la masa del vaso a una bolsa de plástico y deja reposar en el frigorífico durante 12 h. como mínimo.
5. Precalienta el horno a 180º.
6. Divide la masa en 4 o 5 partes y prepara las distintas variantes:

LICOR Y GUINDAS. Pon 120 gr. de masa en el vaso, añade el licor y la ralladura de naranja y programa **5 seg./Vel. 8**. Forma bolas y aplástalas. Decora con media guinda confitada y pinta con yema.

MEMBRILLO. Estira una porción de masa de unos 120 gr. aproximadamente, forma un rectángulo de 0,5 cm. de espesor y un ancho de 4 cm. Corta una tira de dulce de membrillo de 0,5 cm. de alto, por 1 cm. de ancho y del largo necesario, colócala en el centro del rectángulo y cierra la masa para formar un rulo. Corta porciones del rulo y píntelas con yema.

COCO. Pon 120 gr. de masa en el vaso, añada 10 gr. de coco y programa **5 seg. /Vel. 8**. Forma bolas o pirámides, rebózalas con yema y pásalas por coco rallado restante.

CAFÉ. Disuelve 2 cucharadas de café soluble en 2 cucharadas de agua. Viértelo en el vaso con 120 gr. de masa aproximadamente y programa **5 seg./ Vel. 8**. Forma bolas, aplástalas ligeramente y marca una línea con la parte roma del cuchillo, imitando los granos de café. Si lo deseas, puedes añadir ½ cucharadita de café soluble a la yema antes de pintarlos.

PIÑONES. Forma bolas, clava o pega los piñones y pinta con la yema.

FRUTOS SECOS. Forma bolas y decora a tu gusto utilizando almendras enteras, granillo de almendras, avellanas, nueces... Pinta con la yema.

Colócalos en una bandeja de horno, preferiblemente forrada con papel de hornear, y hornea durante 10 min.

