

## PANELLETS:

### INGREDIENTES:

500gramos de almendra cruda

500gramos de azúcar

la piel de un limón

150g de patata cocida y fría

1 huevo

Dulce de membrillo, piñones, granillo de almendra, café soluble, coco deshidratado, nutella

### LA PREPARACIÓN DE LA RECETA

Vierta en el vaso, muy seco, el azúcar y glasee durante 2 minutos en velocidades 5-10 progresivo. Añada la piel de limón y repita la operación. Retire del vaso y reserve.

A continuación, incorpore las almendras y rállelas durante 10 segundos en velocidad 6.

Agregue la patata cocida y fría, y el azúcar de limón y mezcle 6 segundos en velocidad 6.

Retire la masa del vaso, viértala en una bolsa de plástico y deje reposar en el frigorífico durante 12 horas como mínimo.

Seguidamente, forme con la masa bolitas pequeñas de 15 a 20g aproximadamente, y decore al gusto:

- **Piñones:** bañe las bolas de yema o huevo o claras y a continuación pegue los piñones y pinte con huevo batido.
- **Almendras:** alargue las bolas en forma de palito y pegue en ellas la almendra, pinte con huevo.
- **Café;** disuelva un poco de café soluble con unas gotas de agua y impregne la masa con la mezcla, darle forma redonda y hacer una marca en el centro simulando el grano de café.
- **Coco:** al coco deshidratado le añadimos un poco de agua y impregnamos la masa de coco y le damos forma piramidal.
- **Membrillo:** hacemos una plancha de masa colocamos en la parte central una tira de membrillo y cerramos dándole forma de rulo, cortamos a porciones y rebozamos en azúcar.
- **Rellenos de crema pastelera, de crema de mantequilla al aroma de ron con pasas, nutella o merengue:** elaboramos la preparación deseada y formamos una bola con un hueco en el centro, con la ayuda de la manga pastelera los decoramos, en el caso de los de crema o merengue los doramos un poco con el soplete una vez horneados.

vaya colocándolas en una bandeja de horno, preferiblemente forrada con papel vegetal.

Por último, bata el huevo, y pincele con él las bolitas preparadas. Introduzca la bandeja en el horno, precalentado a 180° y hornee durante 10 minutos, aproximadamente.

### RECETAS ÚTILES:

Crema pastelera básica, merengue suizo y crema de mantequilla, disponibles en el libro básico FÁCIL Y SALUDABLE (TM5) o IMPRESCINDIBLE (TM31), [www.recetario.es](http://www.recetario.es)