

PANELLETS



Tiempo de preparación: 110

Tiempo de cocinado: 110

Preparación

1.- Tostamos el boniato al horno a máxima temperatura hasta que esté totalmente tierno, le retiramos la piel, lo chafamos con un tenedor y lo dejamos enfriar.

2.- A continuación, lo mezclamos con la harina de almendra, el azúcar y los huevos. Mezclamos hasta que todos los ingredientes queden integrados.

Dejamos reposar en el frigorífico durante 30 minutos.

3.- En este momento, separaremos la masa en distintas porciones para preparar los panellets de distintos sabores.

Panellets cítricos: le añadiremos las cáscaras ralladas de limón y naranja.

Panellets de piñones: rebozaremos la masa hasta que la bola quede totalmente cubierta, apretando bien y pasándolos por yema de huevo para que queden tostaditos una vez los horneemos.

Panellets de coco: rebozaremos las bolas con coco rallado y le haremos un agujero en el centro con la yema de los dedos, el cual rellenaremos con la confitura de "figat".

Panellets de café: añadimos a la masa café en polvo, según nuestro gusto.

Panellets de cacao: añadiremos a la masa cacao, al gusto, lo rebozaremos con azúcar glas y le haremos un agujero en el centro con la yema del dedo y le pondremos una frambuesa, para darle frescura.

4.- Horneamos los panellets a una temperatura de 190 grados durante aproximadamente 15 minutos. Dejamos enfriar antes de degustarlos.

Ingredientes utilizados en esta receta: 500gr harina de almendra, 300gr azúcar, 2 huevos + 1 rojo, 300gr boniato, cacao en polvo al gusto, café soluble, una piel de limón y una de naranja, frambuesas, azúcar glas y piñones.