

PANELLETS



Temps de préparation : 110

Temps de cuisson : 110

Préparation

1.- Faire rôtir la patate douce au four à température maximale, jusqu'à ce qu'elle soit bien tendre, la peler, l'aplatir à la fourchette et laisser refroidir.

2.- Mélanger ensuite avec l'amande en poudre, le sucre et les œufs. Mélanger jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien intégrés.

Laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur.

3.- Séparer alors la pâte en différentes parts pour préparer plusieurs goûts de panellets.

Panellets aux agrumes : ajouter les zestes de citron et d'orange.

Panellets aux pignons : recouvrir totalement les boules de pignons en appuyant bien, et les plonger dans du jaune d'œuf pour obtenir un bel effet doré après les avoir enfournées.

Panellets à la noix de coco : recouvrir les boules de noix de coco râpée, faire un trou au centre avec le bout des doigts et remplir ce trou de « figat », la confiture de figues typique de Minorque.

Panellets au café : ajouter à la pâte du café en poudre, selon votre goût.

Panellets au cacao : ajouter à la pâte du cacao, selon votre goût, recouvrir de sucre glace, faire un trou au centre avec le bout du doigt et y mettre une framboise pour apporter de la fraîcheur.

4.- Enfourner les panellets environ 15 minutes à 190 degrés. Laisser refroidir avant de les déguster.

Ingrédients utilisés dans cette recette : 500 g d'amandes en poudre, 300 g de sucre, 2 œufs + 1 jaune, 300 g de patate douce, cacao en poudre selon votre goût, café soluble, la peau d'un citron et celle d'une orange, framboises, sucre glace et pignons.