



Panellets de almendra

aproximadamente 15 unidades de



Nivel fácil

hasta 20 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

Cuencos
Espátula
Tenedor
Cuchara de madera
bandeja del horno

Ingredientes:

1 paquete de Almendras molidas
Dr. Oetker
125 g azúcar
1 cucharadita de Aroma de Limón
Dr. Oetker
60 g boniato cocido
1 huevo
30 g Coco Rallado Dr. Oetker
30 g Almendras crudas peladas
100 g Piñones

Antes de empezar:

- 1 Precalentar el horno a 150°C
- 2 Ponemos las almendras crudas peladas y los piñones en remojo, para que al hornearlos no se quemen tan rápido.
- 3 Es importante tener el boniato previamente cocido y atemperado. Se puede cocer al microondas, al vapor o hervido. Le quitamos la cáscara y lo dejamos enfriar. Luego chafamos con la ayuda de un tenedor para hacer un puré.
- 4 Separamos la clara de la yema en dos cuencos.

Para los panellets:

- 5 En un cuenco colocamos las almendras molidas con el azúcar. Mezclamos y reservamos.
- 6 En otro cuenco mezclamos el puré de boniato con la yema de huevo y el aroma de limón Dr. Oetker.





- 7 Agregamos la mezcla de puré a los ingredientes secos y mezclamos con cuchara de madera hasta que se incorporen. Si vemos que la masa está muy húmeda le podemos añadir un poquito de harina .
- 8 Hacemos bolitas de masa con las manos de aproximadamente 4 cm de diámetro.
- 9 Rebozamos los panellets en la clara de huevo que habíamos reservado y luego rebozamos unos con el coco rallado colocandoles una almendra cruda en el centro y otros con piñones.
- 10 Colocamos los panellets en una bandeja para horno y horneamos durante 10 minutos, hasta que se doren.
- 11 Los panellets se conservan muy bien guardados en un recipiente hermético para que no se sequen con el aire del ambiente.

