



Panellets

RACIONES: 8 personas

DIFICULTAD: Media

FUNCIONES: Manual

NIVEL PICANTE: No picante

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 mins

TIEMPO DE COCCIÓN: 30 mins

TIEMPO TOTAL: 40 mins

ACCESORIOS: 

Ingredientes

Ingredientes 1

1L de agua
400g de patatas para cocer pequeñas

Ingredientes 2

400g de azúcar
500g de almendra molida
250g de puré de patatas
Ralladura de piel de ½ limón

Ingredientes 3

300g de piñones pelados crudos
2 huevos

Apto para:

**Vegetarianos, celíacos
e intolerantes a la lactosa.**

Preparación

Antes de empezar

Ajusta la temperatura a 98°C y pulsa OK. A continuación, ajusta el tiempo a 20 minutos y la velocidad a 0 y presiona OK.

Paso 1

Vierte los INGREDIENTES 1 en el recipiente y presiona el botón START. Al acabar, retira y escurre las patatas, péralas y cháfalas con un tenedor hasta hacer un puré. Lava y seca por completo el recipiente.

Paso 2

Ajusta la temperatura a OFF, presiona OK. Ajusta el tiempo a 2 minutos y la velocidad a 8, presiona OK. Coloca el accesorio pala de remover. Introduce los INGREDIENTES 2 en el recipiente, coloca la tapa y presiona el botón START. Cuando acabe, retira la masa en un bol y déjala reposar unas horas en la nevera.

Paso 3

Precalienta el horno a 200°C. Separa las yemas de las claras de huevo en boles diferentes. Pon los piñones en un plato llano. Utiliza una cuchara para segmentar la masa en pequeñas bolas del mismo tamaño, pásalas por la clara de huevo y después por los piñones. Procura moldearlas para que los piñones queden bien adheridos. Coloca los panellets sobre la bandeja de horno, píntalos suavemente con la yema de huevo antes de hornear unos 10 minutos hasta que se doren un poco. Puedes usar otros frutos secos para cubrir los panellets: almendra en láminas o en bastoncillo, nueces.