

Cómo hacer panellets con patata

También se pueden hacer con boniato o de coco con zanahoria.

- **Tiempo total**40 m
- **Elaboración**30 m
- **Cocción**10 m
- **Reposo**3 h

Si no tenemos lista la patata, necesitamos cocerla en abundante agua hasta que esté tierna. Dejamos enfriar, pelamos y pasamos **por un pasapurés o rallador fino** .Mezclamos la patata con la almendra molida y el azúcar, removiendo bien hasta obtener una masa homogénea.



Una vez reposada la masa tomamos porciones de igual tamaño y boleamos. Rebozamos en piñones, procurando que queden bien cubiertas. Colocamos en una bandeja con papel de horno y pincelamos con la yema batida. Horneamos a 180 °C (horno precalentado con calor arriba y abajo) durante 10 minutos o hasta que estén dorados.

NOSOTROS PARA HECER LOS PANALLETS UTILIZAMOS LOS SIGUIENTES INGREDIENTES:

INGREDIENTES PARA 500 PANELLETS:

- 2 kg de almendra cruda molida
- 2 ½ kg de azúcar
- 1 ½ kg de patata cocida
- 2 kg g de coco rallado
- 1 ½ kg Zanahorias cocidas
- 1 ½ kg boniatos cocidos

Para decorar:

- 500 g de almendras crudas enteras
- ½ kg de limones
- Café soluble pequeño
- 2 tarros de Cerezas
- 750 g Piñones
- 12 huevos

Además de estar riquísimos, hemos disfrutado un montón en la preparación. Aquí os dejamos un bonito reportaje para que disfrutéis de nuestro arte culinario. ¡¡Bon proffit!!





















































