Panellets

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Cuxirrifrita

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 150g de Patata
- 250g de Almendra molida
- 200g de Azúcar
- Ralladura de un limón
- 125g de Almendra en daditos
- Piñones crudos
- Cerezas confitadas
- eso depende ya de gustos de Colacao, membrillo...

Preparación:

Paso 1

Hervir las patatas con piel y una vez blandas, escorrerlas, pelarlas, y preparar un pure mientras esten calientes. A continuacion mezclamos el puré con la almendra molida, el azucar y la ralladura del limon, primero con una cuchara y despues com las manos hasta que quede bien unido. Ya tenemos preparada la masa que debemos guardar en la nevera recubierta con papel film durante 6 horas. Una vez retiramos la masa fria de la nevera hacemos bolitas y las pintamos con huevo batido, y las decoramos con piñones, almendras en daditos, colacao, cerezas, membrillo.. Una vez decoradas los ponemos en una bandeja en el horno a 250º durante 8-10 minutos y listos.