PIÑONATES O PANELLETS

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

Creador: Noelia Montoya

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

Descripción:

LE ENCANTAN A MI MADRE....., NO PUEDEN FALTAR EN NAVIDAD.

Ingredientes para 6 personas :

- 50 GR. de PIÑONES MUY PICADOS
- 150 GR. de PIÑONES ENTEROS
- 500 GR. de ALMENDRA MOLIDA
- 250 GR. de AZÚCAR
- 1 PATATA MEDIANA COCIDA
- 1 HUEVO

Preparación:

Paso 1

PRECALENTAMOS EN HORNO A 180º. EN UN BOL MEZCLAMOS EL AZÚCAR CON LAS ALMANDRAS Y LOS PIÑONES PICADOS, LES AÑADIMOS LA PATATA COCIDA MACHACADA Y MEZCLAMOS BIEN CON LAS MANOS HASTA CONSEGUR UNA MASA FIRME, Y HACEMOS BOLITAS. EN UN CUENQUITO BATIMOS EL HUEVO. PASAMOS LAS BOLITAS DE MAZAPÁN POR EL HUEVO Y LUEGO POR LOS PIÑONES ENTEROS, Y PRESIONAMOS PARA QUE SE INTEGREN. PONEMOS LOS PIÑONATES EN LOS MOLDES DE PAPEL SOBRE UNA BANDEJA DE HORNO. HORNEAMOS DE 15 A 20 MINUTOS..., O HASTA QUE DOREN. DEJAR ENFRIAR SOBRE UNA REJILLA.