

PANELLETS TRADICIONALES

INGREDIENTES

350 gr. de azúcar
80 de agua mineral
500 gr. de almendras en polvo
1 clara
500 gr. de piñones
2 claras

PREPARACIÓN

1. Poner una cazuela al fuego con el azúcar y el agua hasta hervir, verter el polvo de almendra. Remover continuamente un minuto aproximadamente, hasta que la pasta cueza y se desprege de las paredes de la cazuela. Dejar enfriar un poco.
2. Incorporar la clara de huevo sin montar el mazapán y mezclar que quede una masa homogénea.
3. Formar bolas de 15-20 gramos y rebozar con los piñones que previamente habremos puesto las dos claras rotas. Las claras nos ayudarán a pegar los piñones.
4. Colocarlos en una bandeja de horno sobre papel de horno
5. Poner a cocer en el horno unos 5 minutos aproximadamente, previamente calentado a 180-200º, justo para que se doren los piñones.
6. Una vez hayan cogido color, sacar y dejar enfriar.