

# Panellets

## *Travelcooking - Recetas con Cooking Chef*



### *Ingredientes:*

- 350 grs. almendra cruda
- 250 grs. azúcar
- piel de limón rallada o esencia de limón
- 1 clara de huevo
- 50 grs. pulpa de manzana asada
  
- 120 grs. piñones
- almendra a cuadraditos
- membrillo
- cacao en polvo
- azúcar glas para rebozar
- 50 grs. coco rallado
- 3 huevos y 1 yema

### *Accesorios:*

- Procesador de alimentos
- Batidora en forma de K

- 1 Precalienta el horno a 250°
- 2 Monta el procesador de alimentos con las cuchillas, Introduce las almendras y tríturalas hasta que queden pulverizadas. Vuelca en el bol
- 3 Introduce el azúcar en el procesador de alimentos y pulverízalo. Ha de quedar como el azúcar glas. Vuelca en el bol
- 4 Añade al bol la ralladura de limón o la esencia y la clara. Monta la batidora en forma de K y mezcla a velocidad 2-3 hasta que quede una masa homogénea.
- 5 En un bol bate 1 huevo y la yema. Introduce los piñones y déjalos a remojo unos minutos.
- 6 En otro bol, bate otro huevo, introduce las almendras y déjalas a remojo.
- 7 Reparte la masa en 5 partes: 2 de 150 grs para los de piñones y los de almendras y 3 de 100 grs. para los de cacao, membrillo y coco.
- 8 Mezcla a mano 30 grs de coco con los 100 grs de masa. Forma bolas de 10 grs. Bate 1 huevo, reboza las bolas con el huevo y a continuación con el resto de coco rallado. Ponlos en la bandeja de l horno forrada con papel vegetal.
- 9 Mezcla a mano 2 cucharadas de cacao en polvo con 100 grs de masa, forma bolas de 10-12 grs y rebózalas con azúcar glas. Ponlos en la bandeja del horno.
- 10 Forma un rectángulo con 100 grs de masa. En el medio, pon una tira de membrillo de 1/2 cm. Enrolla y dale forma de cilindro. Corta trozos de 2 cms. más o menos y colócalos en la bandeja de horno. Píntalos con huevo batido.
- 11 Con 150 grs de masa forma bolas de 10 grs. cada una y rebózalas con los piñones que pusiste a remojo en huevo, apretando un poco para que se peguen bien. Colócalos en la bandeja del horno.
- 12 Con el resto de masa, forma croquetas de 10 grs. cada una y rebózalas con la almendra que pusiste a remojo. Colócalos en la bandeja del horno.
- 13 Hornéalos durante 10-12 minutos. Recuerda, solamente tienen que tostarse. Si los dejas demasiado tiempo, se abrirán.
- 14 Cuando estén fríos y si no se los comen antes en casa, guárdalos en una caja de hojalata.