

PANELLETS Pasta Madre(para todos los santos)

Tiempo de preparación: 86 segundos

INGREDIENTES

- 250 g de azúcar
- 300 g de almendras
- la piel de un limón (solo parte amarilla)
- 50 g de patata cocida o boniato cocido
- 1 clara de huevo
- 50 g de piñones
- 1 huevo
- Licor de anís (opcional)

PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso muy seco, el azúcar y glasee durante **30 segundos, velocidad 5-10**.
2. Añada la piel del limón y repita la operación
3. A continuación, incorpore las almendras y rállelas durante **20 segundos, velocidad 8**.
4. Agregue la patata o boniato cocido y frío, y la clara (anís opcional) y mezcle **6 segundos, velocidad 8**.
5. Retire la masa del vaso, viértala en una bolsa de plástico y deje reposar en la nevera durante 12 horas mínimo. (Así no se enganchará en las manos)
6. Forme con la masa bolitas pequeñas, clévele los piñones y vaya colocándolas en una bandeja de horno forrada con papel vegetal.
7. Por último, bata el huevo y pincele con él las bolitas preparadas, introduzca en el horno precalentado a 180° y hornee durante 5 minutos aproximadamente con gratinador (solo para que cojan color).

Nota: Podemos poner anís o no. Si no os gusta demasiado el limón, ponerle tan solo la piel de medio limón en el paso 2. Si no tienes tiempo hacerlos solo con media hora de reposo de nevera tendrás suficiente.

*Consejo: También los podemos hacer **de COCO** (recubriendo las bolitas con coco rallado) **de CAFE**(mezclando la masa con café soluble y decorando con un grano de café tostado) También quedan buenísimos a los de café ponerles un poco de **BAYLES** en la masa y así tendreis los de carajillo. **de ALMENDRAS**(recubriendo el panellet igual que los piñones pero de almendras picadas en el Turbo 2 segundos) **de MEMBRILLO** (rellenando la masa con membrillo y rebozándolos en azúcar GLAS)(hacer un rulo entero y cocerlo, una vez fuera del horno cortarlos, así no se deshace el membrillo y queda más jugoso). Si haces la forma de **SETAS** podeis pintar la cabeza con un poco de café disuelto en agua o Cola-Cao. Otro truqui es poner en el huevo los piñones y a la vez que se pintan se enganchan los piñones.De **NARANJA**, haceis un rulo y lo rellenis con piel de naranja pulverizada (secarla bien antes de ponerlo al 10)*