

PANELLETS

INGREDIENTES

2 $\frac{1}{2}$ cubiletes de azúcar

$\frac{1}{4}$ kg, de almendras crudas y peladas

1 yema de huevo, grande

$\frac{1}{2}$ cucharadita de canela en polvo

La cáscara de un limón, sólo la parte amarilla

Esencia de fresa

50 gr. De piñones aproximadamente

PREPARACIÓN

Poner en el vaso de thermomix muy seco, el azúcar y la cáscara de limón. Tapar y cerrar con el cubilete, y triturar a velocidad 4-6-8 progresivamente.

Cuando esté glaseado, se retira el cubilete, y se agregan las almendras, la yema y la esencia de fresa. Poner el cubilete y programar de nuevo progresivamente a velocidad 4-6-8 hasta formar una masa homogénea.

Con la masa obtenida, se forman unas bolitas, se les clavan los piñones y se van colocando en una bandeja de horno, previamente engrasada.

Poner al horno la bandeja a temperatura media (precalentado) durante 10-15 minutos aproximadamente.

Despegar los panellets de la bandeja con ayuda de una espátula, dejarlos enfriar, se colocan en moldes de papel y se sirve,