

PANELLETS



Preparación

Hervir la patata y el boniato, con su piel, hasta que estén cocidos, unos 45 min aprox. escurrir y dejar enfriar. Si tengo boniatos asados los aprovecho y los utilizo para la receta.

Machaca con un tenedor la patata y el boniato e incorpora el azúcar, la ralladura de limón y la yema de huevo y remover.

Es el momento de incorporar la almendra molida y remover hasta que la pasta no se nos peque en los dedos.

Dejar reposar 24 horas en la nevera tapado con un trapo de algodón.

Dar forma de bola, con peso aproximado de 25 gr y decorar.

Precalentar el horno a 170° y hornear los panellets en una bandeja con papel vegetal durante 6-12 minutos, hasta que estén dorados.

INGREDIENTES

180 g de almendra molida

1 yema de huevo

120 gr de azúcar

150 gr de boniato

La ralladura de un limón

Para decorar los panellets:

Piñones

Almendra

Chocolate

Cacao puro

Café soluble

Coco rallado

Membrillo