

Aragón

Tiempo



1h

Reposo



12h

Raciones



4

Apta para



Infantil

Alérgenos



Frutos
secos



Huevos

Alternativas



Vegana



Sin azúcar

Panellets

Los panellets son de consumo tradicional el día 1 de noviembre, el día de todos los santos

Ingredientes

200 g de almendra molida

100 g de patata

100 g de azúcar glas

200 g de piñones

1 limón

1 huevo

La forma más apreciada y tradicional de elaborarlos es con piñones, pero también se suelen hacer con coco, cacao, algarroba en polvo y otros frutos secos.

Elaboración

1. Lavar bien la patata con piel y colocarla en agua hirviendo con una pizca de sal. Cuando la patata esté cocida, retirar del agua caliente, enfriar y pelar. Pasar la patata por un pasapurés o aplastarla bien con un tenedor hasta obtener una pasta fina.
2. Lavar el limón y rallar la piel, con cuidado de no llegar a la parte blanca. Mezcla la ralladura con el azúcar.
3. Mezclar la patata con el azúcar y luego con la almendra molida. Amasar un poco hasta obtener una mezcla homogénea.
4. Dejar reposar la masa en la nevera unas 3 horas o, mejor, de un día para otro.
5. Precalentar el horno a 220°C, calor arriba y abajo. Colocar una hoja de papel de hornear en la bandeja del horno.
6. En un bol, batir bien el huevo. Poner un plato al lado con los piñones. Sacar la masa de los panellets de la nevera y separarla en unos trozos de unos 15 gramos. Hacer una bola con cada trozo.
7. Pasar las bolas primero por huevo y luego cubrirlas con piñones. Después se acaba de dar forma redonda con las manos. Comprobar que los piñones queden bien pegados.
8. Colocar los panellets en la bandeja para horno y pintar ligeramente cada uno con el resto de huevo batido. Hornear unos 6 minutos hasta que se doren ligeramente los piñones.
9. Enfriar a temperatura ambiente antes de servirlos.

Los panellets es un dulce muy típico en gran parte de la comunidad de Aragón, en Catalunya, en el levante y en las Baleares

Alternativas

Si en lugar de patata se utiliza boniato no será necesario endulzar los panellets con azúcar.

El huevo batido que se utiliza para enganchar los piñones y lustrar los panellets se puede sustituir untando las manos con aceite para dar forma a los panellets y que así se enganchen los piñones, y pincelados con una mermelada de albaricoque diluida en agua tibia.