

Panellets

Tipo de plato: Masas y Postres · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Noemí

INGREDIENTES

0

100 gr Almendras — molidas

100 gr Azúcar

2 cucharada/s Agua

Piñones

1 Huevos

ELABORACIÓN

Poner los piñones a remojo en agua durante treinta min. Unir la almendra y el azúcar e ir echando poco a poco el agua y amasar un poco, lo justo para poder manejar la masa, hacer bolitas del tamaño de una nuez. Escurrir bien los piñones, mezclarlos con huevo batido y pasar las bolitas por ellos presionando con las manos para que se queden hundidos cubriendo toda la bola, poner las bolas en una bandeja de horno y cocerlos a 220° durante 15min o hasta que estén doraditos.