

Panellets

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos |
Dificultad:

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.