MARÍA



POSTRES · VEGETARIANO

Panellets

20min · 8 raciones · 444 kcal

Ingredientes

- **250 gr** almendra molida
- **150 gr** azúcar
- **125 gr** patata cocida
- Ralladura de limón
- **1** huevo (clara y yema)
- Coco
- Piñones
- Cacao
- Almendra

POR RACIÓN

Proteínas	**12 g**
Grasas	**32 g**
Hidratos	**34 g**
Fibra	**7 g**

Elaboración

1. Ponemos la patata a cocer en una cazuela con abundante agua
2. Chafamos la patata con un tenedor y dejamos atemperar
3. En un bol juntamos la almendra molida con el azúcar, la patata, la ralladura de limón y la yema del huevo, y vamos haciendo una bola hasta integrar todos los ingredientes
4. Hacemos bolas con la masa y las pasamos por coco rallado, por la clara batida y los piñones (habrá que apretar un poco para que se peguen), o por cacao con una almendra
5. Metemos al horno precalentado a 180° durante 15 minutos y a 200° otros 5 minutos para dorarlos

Hecho con CookNest

Todas las recetas de MARÍA
cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy