KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Panallets de piñones

Tiempo de preparación: 30 min. · Nivel de dificultad: fácil ·

Cantidad

Ingredientes para 30-40 piezas.

Ingredientes

500 g Harina de almendra
250 g Patatas
1 ud. Ralladura de un limón natural
2 ud. Huevos
1 pizca Canela y vainilla (1/2 paquete de azúcar de vainilla)
200 g Almendras tostadas
200 g Piñones
3 cda Cacao
500 g Azúcar

Preparación

Hervir las patatas en agua con sal hasta que estén cocidas.

Rallar la cáscara de limón y mezclar con el azúcar. Añadir la vainilla y la canela.
A continuación, mezclar con cuidado el azúcar especiado y la harina de almendras.

Dejar enfriar ligeramente las patatas cocidas y pelarlas. Rallar la patata aún caliente con un rallador de cocina fino para hacer un "puré de patata".
Amasar las patatas ralladas en porciones con la mezcla de almendras y azúcar. La consistencia de la masa es similar a la del mazapán.

Colocar los piñones en un plato plano.
Picar las almendras tostadas en un mortero.

Separar los huevos, mezclar las yemas y batir las claras a punto de nieve.
Formar bolas del tamaño de una nuez con la masa, humedecerla en la clara de huevo y luego

pasarla por los piñones. Presionar ligeramente los piñones y retirar algunos si es necesario. Si no quedan más piñones se puede hacer lo mismo con almendras.

Pincelar todas las bolas con yema de huevo utilizando una brocha de pastelería o similar.

Introducir la bandeja de horno en el horno precalentado a 180°C. El tiempo de horneado es de unos 15-20 minutos, pero hay que vigilar las bolas en los últimos minutos, cuando se doren y empiecen a partirse a lo ancho, estarán hechas.

Dejar enfriar por completo sobre una rejilla y luego envasar en una caja hermética.