



Panecillos (Panellets) de piñones

Descripción



Este es un delicioso postre tradicional del 1 de noviembre, festividad de Todos los Santos. Son dulces tradicionales de la cocina valenciana, balear y catalana.

Se preparan principalmente durante la festividad de la «Castañada», el 1 de noviembre.

Aunque éstos son los panecillos tradicionales, actualmente existe una gran variedad de éstos dulces, añadiéndoles chocolate, café, pistachos, naranja, membrillo, coco?

Ingredientes: (Según tamaño 12 o 14 unidades).

- 150 gr de boniato o batata, limpio.
- 90 gr de piñones. La cantidad es orientativa para rebozar los panecillos.
- 170 gr de almendra natural molida.
- 130 gr de azúcar.
- 1 yema de huevo.
- Ralladura de un limón.

Preparación:

Limpiamos, pelamos y troceamos el boniato, lo colocamos en un bol tapado con film transparente y dejamos un pequeño hueco para que respire. Introducimos en el microondas y dejamos cocer unos 6-8 minutos.



Una vez cocido, sacamos, destapamos y dejamos atemperar. Machacamos con un tenedor hasta que quede una especie de puré.



default watermark

Añadimos el azúcar y la ralladura de limón. Mezclamos bien hasta que quede una pasta para moldear con la mano.



Agregamos la yema de huevo y removemos. Incorporamos la almendra molida y ligamos todos los



default watermark

Precalentamos el horno a 180°C, calor arriba y abajo.

Hacemos bolitas con la masa, las rebozamos con los piñones, apretando un poco con las manos para que se adhieran bien a la masa y las vamos colocando en una bandeja de horno cubierta con papel horno.



default watermark

Horneamos a 180Â°c, calor arriba y abajo, durante 15 minutos, cuidando de que no se tuesten demasiado o se quemen. Pasado el tiempo retiramos del horno y dejamos enfriar.

El aspecto es inmejorable.



default watermark

Consejo: El purÃ© de boniato lo podemos hacer con antelaciÃ³n, asÃ­ vamos adelantando trabajo. Como comento siempre **cada horno es un mundo y el tiempo de horneado depende de su potencia.**

VisÃ­tanos en Facebook: **facebook.com/masqpostres**

En la web: **www.masqpostres.es**

Danos tus opiniones, recetas o consultas en el correo:

hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante las nuevas recetas, suscríbete en el botón Â«suscribirÂ» en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior desde tu móvil.

Categoría

1. Postres

Fecha de creación

noviembre 3, 2017

Autor

admin

default watermark