

PANELLETS

Ingredients:

- 1 ou sencer
- 250 g d'ametlla en pols
- 250 g de sucre fi
- 50 g de moniato o, si no, trufa cuita (puré)
- 1 saquet de sucre de vainilla
- pinyons o trossos d'ametlla

Fer una pasta amb l'ametlla en pols, el puré de trufes i el sucre.

Afegir a la cullera el blanc lleugerament batut fins que la massa pugui tenir la consistència d'una plastilina

Fer boles de la mida d'un ou de guatlla.

Posar els pinyons en el rovell d'ou i fer-hi rotllar les boles. S'hi pot posar també trossos d'ametlla o coco ratllat)en lloc de pinyons.

Col·locar sus d'una safata coberta de paper de forn.

Coure 20 minuts al forn a 240 °C.

