

PANELLETS**INGREDIENTES**

400 gr de azucar fino (3 golpes de turbo)
 400 gr de polvo de almendra
 1 pellizo de sal
 ralladura de limón, vainilla
 40 gr de clara de huevo
 1 cucharada de zumo de limón + agua hasta llegar a 50cc.

Mezclar todos los ingredientes líquidos con el azucar, incorporar la almendra molida y trabajar justo hasta hacer una pasta consistente. Dejarla reposar tapada con un paño 24 horas o más antes de utilizarla.

COCO

90 gr de mazapán
 25 gr de coco rallado
 20 gr de agua
 coco para rebozar

Llevar el agua a ebullición y verter encima del coco para que se hidrate. Una vez hidratado mezclar el coco con el mazapán. Hacer un rulo, rebozar con coco. Hacer las montañitas y volver a rebozar con coco.

PIÑONES

90 gr de mazapán bien hidratado
 80 gr de piñones
 Sirope a 30º, huevo batido.

Poner en un plato un poco de mezcla de huevo con sirope, no se tiene que ver el líquido. Bolear con azucar lustre. Pegar los piñones al mazapán. Para dar la forma redonda,

mojarse las manos con la mezcla de sirope y huevo y bolear.

ALMENDRAS

90 gr de mazapán

80 gr de grano de almendra

Sirope y huevo batido

Proceder igual que con los de piñones pero dando forma cilíndrica.

Hornear a 200º aire, en el medio del horno 5m., a los 2m. encender el grill para que cojan color.