

PANELLETS (DOCES DE AMÊNDOA)



CONFEÇÃO

1. Aqueça previamente o forno a 180 °C (T. 6). Coloque as amêndoas na taça com a lâmina para amassar/triturar e misture na velocidade 12 durante 40 seg. Reserve.
2. Separe as claras das gemas. Coloque as claras na taça com a lâmina para amassar/triturar. Misture na velocidade 6 durante 40 seg.
3. Junte a amêndoa moída e o açúcar e misture na velocidade 8 durante 30 seg. Coloque a mistura bem no centro da taça com a espátula e misture novamente durante 20-30 seg.
4. Misture as gemas com os pinhões. Forme pequenas bolas com a massa e passe-as pela mistura de gema e pinhões. Coloque num tabuleiro revestido com papel vegetal. Leve ao forno durante 10-15 min. Sirva frio.

INGREDIENTES

- 350 G AMÊNDOAS
- 3 OVOS
- 350 G AÇÚCAR
- 200 G PINHÕES