



INGREDIENTES:

- 250 gramos de azúcar
- 300 gramos de almendras
- la piel de 1 limón (sólo la parte amarilla)
- 50 gramos de patata cocida o boniato cocido
- 1 clara de huevo
- 50 gramos de piñones ó mas
- 1 huevo

PREPARACIÓN:

1. Poner en el vaso de thermomix (muy seco) el azúcar y **pulverizar durante 30 segundos a velocidad, de 5 a 10 progresivo.**

Seguidamente añadirle la piel de limón (sólo la parte amarilla) y repetir la misma operación.

2. A continuación, incorporar las almendras y **rallarlas durante 20 segundos a velocidad 8.**

3. Agregar la patata cocida fría (o el boniato, si nos hemos decidido por esta opción) y añadirle la clara de huevo, y **mezclar 8 ó 10 segundos a velocidad 8.**

4. Retirar la masa del vaso, y ponerla en una bolsa de plástico, y dejar reposar en la nevera, durante 12 horas, como mínimo.

5. Al sacar la masa, hacer bolitas, pequeñas con ella (como si fuesen albóndigas), e ir

clavándole piñones, por toda la bolita, y colocarlas en una bandeja de horno, preferiblemente forrada de papel vegetal.

6. Por último, batir el huevo, y con la ayuda de una brochita, pincelar las bolitas preparadas. Precalentar el horno a 230 grados, durante 10 minutos, pasado ese tiempo, bajar la potencia a 180 grados, con calor arriba y abajo, e introducir la bandeja, de 10 a 15 minutos, hasta que se vean algo doraditos, el tiempo va a depender de la potencia del horno que tenemos. Dejar enfriar . Y... DIVINOS.



