**Les panellets**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Les panellets  |   |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | [Recette facile](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-facile/)  |  |

 |
| **Pour 6 personnes :**  375 g de poudre d'[amandes](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/235/amande/)  355 g de [sucre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-sucre/)  250 g de pignons de pin  3 [oeufs](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/226/oeuf/)  de l'extrait de [vanille](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/208/vanille/) ou un sachet de [sucre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-sucre/) vanillé  |
| **Préparation :** 30 mn **Cuisson :** 20 mn **Repos :** 0 mn  |

 |

 |
|  |
| * **Préparation**
 |
| **1**Séparer les blancs des jaunes, [battre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/10/battre.shtml) et faire mousser les blancs. **2**Incorporer 375 g de poudre d'[amandes](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/235/amande.shtml) et 355 g de [sucre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-sucre/), ajouter de l'extrait de [vanille](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/208/vanille.shtml) ou un sachet de [sucre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-sucre/) vanillé et bien mélanger pour former une sorte de pâte homogène. **3**Mélanger les jaunes à 250 g de pignons de pin, faire des petites boules de la taille d'une [noix](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/144/noix/) et les rouler dans le mélange jaunes-pignons. **4**Faire cuire à 220°C (thermostat 7) pendant 20 minutes jusqu'à ce que ce soit doré. Conserver dans une boîte hérmetique.  |
|

|  |
| --- |
| **Pour finir...** A faire avec les enfants, ils adorent ! |

 |
|  |

