**Les panellets**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | [Les panellets](http://image-cuisine.linternaute.com/image/450/334209/les-panellets.jpg) |  | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  | | --- | --- | --- | |  | [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  **Temps total :** 50 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 ! | |
|  |

