

CATALAANSE PANELLETS MET CHOCOLADE

Ingrediënten (4 personen):

1 ei
100 g amandelpoeder
100 g extra fijne suiker
½ zakje vanillesuiker
½ druppel vanille-extract
1 afgestreken tl cacaopoeder
3 chocoladekoekjes
1 tl krokante chocoladeparels



Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 200°C.

Splits het ei, klop het eiwit stijf en hou de eierdooier apart in een diep bord.

Meng het amandelpoeder, de extra fijne suiker, de vanillesuiker en het opgeklopte eiwit door elkaar tot een glad deeg.

Verdeel het deeg in twee gelijke porties. Voeg aan de ene helft het vanille-extract toe en vorm er balletjes van, ter grootte van een walnoot. Voeg het cacaopoeder toe aan de andere helft en rol er eveneens balletjes van.

Snij alle balletjes in tweeën en stel ze weer samen door telkens een vanillehelft en een chocoladehelft samen te kleven.

Leg de balletjes op een bakplaat, belegd met bakpapier en laat 20 minuten bakken.

Verkruimel de chocoladekoekjes met een deegrol.

Meng met de chocoladeparels.

Doe dit mengsel in een diep bord.

Wentel de panellets eerst in de eierdooier en dan in het koekjesmengsel.

Degusteer koud.