



## Petits gâteaux Panelas



**50 min** 10 min 40 min      **0**      **249**  
TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON      REPOS      CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour les panelas

60 g **Tapioca**  
3 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
115 g **Sucre roux**  
30 g **Farine**  
1 c. à café **Apéritif anisé**  
1 pincée(s) **Sel**

### Étape 1

#### Préparation des panelas

- 1 Préchauffer le four à 240°C (Th.8).
- 2 Clarifier les oeufs c'est-à-dire séparer les blancs des jaunes dans deux saladiers différents.
- 3 Battre les blancs en neige ferme avec le sel à l'aide d'un batteur.
- 4 Battre les jaunes d'œufs avec le sucre roux et l'apéritif anisé à l'aide d'un batteur. Verser ce mélange dans les blancs en neige et mélanger délicatement à l'aide d'une maryse.
- 5 Ajouter la farine et le tapioca en pluie dans la préparation puis mélanger délicatement à l'aide d'une maryse.
- 6 Tapiser le fond d'un moule carré de papier sulfurisé et y verser l'appareil à panelas.
- 7 Enfourner pendant 25 minutes.
- 8 A la sortie du four, démouler le gâteau sur une grille à pâtisserie. Laisser refroidir 5 minutes et le découper en parts égales à l'aide d'un couteau scie.
- 9 Baisser le four à 180°C. Disposer les panelas sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé et enfourner pendant 15 minutes afin de les sécher.

- 10 A la sortie du four, laisser les panelas refroidir sur une plaque à pâtisserie.

## **Étape 2**

### Dressage

- 1 Dresser les panelas sur une assiette de présentation et déguster avec un café par exemple.