



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.