

Aquesta recepta està incompleta. Pots emplenar els espais buits amb les paraules adequades? Te'n sobran tres.

els mullar les ratllada safata forquilla
barrejant bol arrebossarem ganivet hi (3)

PANELLETS

Ingredients

- 1 kg de farina d'ametlla crua Marcona
- 800 g de sucre
- 150 g de patata bullida amb pell
- la pell de ½ llimona _____
- 30 g d'anís dolç

Elaboració

Aixafarem bé amb una _____ la patata bullida i pelada. Amb les mans ben netes farem una massa _____ la patata amb el sucre i la farina d'ametlla. Hi afegirem l'anís i la pell de llimona i ho acabarem de treballar fins que ens quedi ben lligat i es desenganxi del recipient. Deixarem reposar aquest massapà unes dotze hores tapat a la nevera perquè ens agafi una mica de cos. Passat aquest temps, agafarem porcions del massapà i en farem boles. En un _____ a part barrejarem pinyons crus amb una mica de rovell d'ou i _____ les boles amb els pinyons. El truc per poder enganxar amb més facilitat els pinyons a les boles és _____ els pinyons amb una mica de rovell allargat amb aigua. Posarem els panellets en safates de forn una mica separats i _____ courem a 225°C fins que agafin color.

Un cop tenim la base de massapà podem fer moltes varietats de panellets. Els podem arrebossar de coco rallat, amb ametlla filada, podem afegir-hi cafè soluble al massapà (una proporció de 30 g de cafè per kilo de massapà), també podem substituir la patata per moniato, etc.

Hi ha moltes versions dels panellets: hi ha qui no _____ posa gens de patata i _____ posa una mica d'aigua per barrejar els ingredients o, perquè surtin més econòmics, _____ podem posar més quantitat de patata per allargar el massapà.

Finalment, per acompanyar les castanyes i moniatos triarem un bon moscatell.

Text extret i adaptat de: <http://www.tv3.cat/cuines/recepta/panellets/4429>