

RECEPTA DE PANELLETS

Ingredients per a la massa:

500 g d'ametlles marcona crues triturades
500 g de sucre
2 patates mitjanes bullides

Ingredients variats de pinyons:

250 g de pinyons
200 g d'ametlla marcona ratllada
una mica de cafè instantani
una mica de xocolata instantània
sucre glaç
100 g de coco
una mica de xarop de grossella
una mica de mermelada de maduixa

Preparació:

Bullir les patates amb pell i tot i deixar-les refredar. Pelar-les i fer un puré sec aixafant-les amb una forquilla.

En un bol barrejar les ametlles i el sucre i afegir el puré de patates ben fred. Amb aquesta pasta bàsica, feu tantes parts com a tipus de panellets voleu preparar.

De pinyons:

Agafeu trossets de pasta i feu boletes no gaire grans; cobriu-les amb pinyons. Hi ha qui els passa per una mica de clara d'ou per facilitar la tasca; si la pasta és prou humida no cal. Un cop fets els col·loqueu en una plata al forn i els pinteu amb rovell d'ou barrejat amb unes gotes d'aigua; això no és imprescindible, però farà que quedin daurats i més bonics.

Fornejar a 200º només el temps que quedin daurats per fora, però amb l'interior ben tendre.

D'ametlles:

Feu barretes no gaire grans i arrebosseu-les amb les ametlles picades. Pinteu-los també amb el rovell d'ou.

De coco:

Barregeu la mateixa quantitat de pasta amb coco ratllat (en volum, no pas en pes). Barregeu-ho bé i doneu-hi forma de piràmide.

De cafè:

Barregeu la pasta amb una punta de cafè instantani i feu barretes petites. Tasteu una mica la massa per ajustar la quantitat de cafè, però vigileu perquè al coure'ls el gust puja. Passeu-los per sucre glaç i poseu-los al forn.

De xocolata:

Barregeu la pasta amb una mica de xocolata instantani (jo vaig fer servir xocolata desfeta Paladín) i feu boletes. Passeu-los per sucre glaç.

<http://quedarasbe.blogspot.com/2009/11/panellets-1.html>