

Els panellets

Els panellets són unes postres d'origen àrab que nosaltres tenim costum de fer per Tots Sants. Uns panellets, unes castanyes torrades i un bon vi moscatell fan aquesta diada deliciosa.

Panellets, pasta mare: massapà

Ingredients:

800g de sucre

1 Kg d'ametlles

3 ous

Preparació:

Escaldu les ametlles, peleu-les i moleu-les (les podeu comprar al mercat ja mòltes). En un bol, poseu-hi el sucre i l'ametlla, remeneu-ho bé i afegiu-hi els ous sense batre, d'un en un. Trebal·leu aquesta pasta fins que quedi ben fina.

Deixeu-la reposar 24 hores (si no teniu temps, trebal·leu la pasta més estona) i ja teniu a punt la pasta mare dels panellets: el massapà.

Panellets de pinyons

De la pasta mare que heu preparat, feu-ne boletes de la mida d'una nou i arrebosseu-les amb pinyons. Perquè els pinyons s'enganxin amb facilitat, tingueu sempre les mans humides amb aigua tèbia i, si convé, fins i tot podeu afegir a la massa unes gotetes d'aigua calenta abans de fer les boletes, perquè quedi més amorosida.

Col·loqueu els panellets en una plàtera de forn untada amb mantega (una mica separats, ja que augmentaran de volum) i amb un pinzell pinteu-los amb clara d'ou batuda perquè quedin brillants. Tingueu-los 10 minuts al forn (perquè els pinyons es torrin una miqueta). Traieu-los de la plàtera quan siguin un mica freds (mentre són calents són tous i no es poden traslladar).

Els panellets són molt més bons al cap d'un o dos dies d'estar fets.

Panellets de llimona

A la pasta mare que heu fet al principi, afegiu-hi la pell ratllada d'una llimona i unes gotetes de suc. Doneu-hi la forma rodona i arrebosseu-los amb sucre o bé ou debatut. Coeu-los com els anteriors.

Sabent com es fa la pasta mare dels panellets, en podeu fer de totes les varietats que vulgueu: de cafè, de codonyat (tal·leu una tira estreta de codonyat i emboliqueu-la amb la massa, tal·leu-ho a trossos d'un centímetre de gruix i coueu-los), de taronja, etc.

Per a aquells que vulguin provar-ho, els farem un suggeriment. Substituïu l'ametlla dels panellets de la pasta mare per la mateixa quantitat d'avellanes i procediu de la mateixa manera. Les avellanes, però, no cal que les escaldu i peleu; les podeu moldre amb pell.