

# PANELLETS



## Ingredients

Per a la base:

- 1 kg d'ametlla crua molta
- 800 g de sucre
- 1 patata gran o 1 moniato
- aigua
- farina
- margarina

Per els panellets de pinyons  
(35 panellets):

- 280 g de pinyons
- 1 ou

Per els panellets de coco  
(35 panellets):

- 240 g de coco ratllat
- rovell d'ou

Per els panellets d'ametlles  
(40 panellets):

- 320 g de granet d'ametlla
- clara d'ou



## Elaboració

Bull la patata (o el moniato) amb pell i, quan sigui ben tova, l'escorres, la peles i prepares un puré mentre encara és calenta. Deixa'l refredar completament.

A continuació, hi afegeixes el sucre, l'ametlla molta i la pell de la llimona ratllada. Amb una forquilla barreja la massa sense remoure-la excessivament perquè no s'estovi fins que quedi ben uniforme (molt important). Si hi afegeixes una mica d'aigua serà més fàcil fer la pasta.

Ara ja està llesta la massa que serveix de base per a qualsevol tipus de panellet. Per treballar-la i donar forma als diferents panellets, cal que t'empolsis les mans amb farina per evitar que se t'enganxi.

### - Panellets de pinyons:

Agafa trossos de massa i fes-ne boles petites, passa-les per la clara d'ou i cobreix-les de pinyons. Col·loca els panellets a la safata i pinta'ls pel damunt amb el rovell de l'ou.

### - Panellets de coco:

Barreja la mateixa quantitat de massa i de coco ratllat (no en pes sinó en volum, per exemple una cullerada de massa i una altra de coco). Un cop ben barrejat, agafa boles de massa, els dones forma de piràmide i les arrebosses amb coco rallat pel damunt i farina per sota. Col·loca-les a la safata i pinta les puntes amb el rovell de l'ou.

### - Panellets d'ametlles:

Amb la massa fes unes petites barretes rectangulars. Passa només la part del damunt per la clara d'ou i arrebossa-la amb el granet d'ametlla. Arrebossa la part de sota amb farina, i col·loca-les a la safata.

### - Cocció:

Una vegada col·locats els panellets en una safata untada prèviament amb margarina, s'han de coure al forn a temperatura forta (220-250 graus) de 8 a 10 minuts.