
Panellets

Autor:

Data de publicació: 01-11-2009

PER FER 1.5 KG DE PANELLETS (www.guiamanresa.com)

Aquets son els que faig jo.

PER FER 1.5 KG DE PANELLETS

Es posen a bullir les patates amb la pell, després es treu la pell i es barreja l'ametlla en pols, les patates, el sucre i els 2 ous, (si voleu podeu deixar reposar una estona la barreja de tot plegat).

Podeu fer la barreja amb les mans o be amb la thermomix.

Després feu les formes amb la barreja, els pinyons o les ametlles trencades, (va bé per enganxar els pinyons una mica de clara d'ou o ou batut), quan acabeu si voleu els podeu pintar amb el rovell de l'ou.

Es posen uns deu minuts al forn amb aire fort (uns 180º), vigilant que no es cremin. els traieu del forn i els deixeu reposar.

Millor si els feu un dia o dos abans de menjar-los.

Que us vagi de gust!.

Ingredients :

700 grams d'ametlles en pols

1/2kg. de sucre

2 patates petites

2 ous sencers

uns 700 grams de Pinyons o Ametlles trencades, o la meitat de cada, (a gust del consumidor).

Resultat de la recepta :

RECEPTA DE DE PANELLETS (2)

Preparació:

Bullir la patata amb pell. Escórrer i fer un puré molt espès. Deixar referendar.

Amb l'ametlla, el sucre, la patata i l'ou fer una pasta que quedi lligada. tot treballant-la amb les mans.

Fer les formes de les boles.

Els de pinyó : posar rovell d'ou als pinyons i passar la bola pel damunt.

Els de coco : treure una part de pasta i pastar el coco.

Els de cafè : igual però amb Nescafé

Els d'ametlla : fem igual que esl de pinyó però en forma de lluna.

Tenir el forn molt calent i posar els panellets 5 o 10 minuts , vigilant que no es cremin.

Ingredients :

500 grams d'ametlles en pols

400 grams. de sucre
200 grams. de patata
1 rovell dou
llimona.

> Per fer altres tipus de panellets (Recepta ametlles Rius de Manresa)

Recepta ametlles Rius (si necessiteu ingredients els podeu comprar a la seva botiga de Manresa)

Els panellets juntament amb les castanyes, els moniatos són les postres típiques de la diada de Tots Sants a Catalunya , Eivissa, al País Valencià i altres llocs de cultura catalana, acompanyats amb un bon vi dolç . (mistela, moscatell ...), també i combina molt bé el cava ben fresc.

> Alimentació a Manresa