Panellets-es

Autor:
Data de publicació: 01-11-2009

PARA HACER 1.5 KG DE PANELLETS (www.guiamanresa.com)

PARA HACER 1.5 KG DE PANELLETS

Se ponen a hervir las patatas con la piel, luego se quita la piel y se
Se mezcla la almendra en polvo, las patatas, el azúcar y los 2 huevos, con las manos o bien con la thermomix. (si desea se puede dejar reposar un rato la mezcla de todo).
Después se hacen las formas con la mezcla, los piñones o almendras rotas, (va bien para pegar los piñones un poco de clara de huevo o huevo batido), una vez terminados si desea se pueden pintar con yema de huevo.
Se ponen unos diez minutos en el horno con aire fuerte (unos 180º), vigilando que no se quemen.
Retirarlos del horno y dejarlos reposar.
Mejor si se hacen un día o dos antes de comerlos.

Que aproveche !.

Ingredientes:
700 gramos de almendras en polvo
1/2kg. de azúcar
2 patatas pequeñas
2 huevos enteros
unos 700 gramos de Piñones o Almendras rotas, o la mitad de cada, (a gusto del consumidor).

Resultado de la receta :

RECEPTA DE DE PANELLETS (2)

Preparación:
Hervir la patata con piel.
Escurrirr y hacer un puré muy espeso.
Dejar enfriar.
Con la almendra, el azúcar, la patata y el huevo hacer una pasta que quede ligada. trabajando con las manos.
Hacer las formas de las bolas.

Los de piñón: poner yema de huevo a los piñones y pasar la bola por encima.
Los de coco: sacar una parte de pasta y amasar el coco.
Los de café: igual pero con Nescafé
Los de almendra: hacemos igual que esl de piñón pero en forma de luna.

Tener el horno muy caliente y poner las bolas 5 o 10 minutos, vigilando que no se quemen.

ingredientes:
500 gramos de almendras en polvo
400 gramos. de azúcar
200 gramos. de patata
1 yema de huevo
1 limón.

> 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