

Panallets de tardor

Ingredients:

750 gr de farina de ametlla

525 gr de sucre blanc

3 patates

1 tableta de xocolata marro

1tableta de xocolata blanca

20 Lacasitos

3 llimones

Estris :

1 microones

2 bols

1 forquilla

1 rallador



Preparació :

1. Per començar bullir la patata, pelar-la i xafar-la bé amb una forquilla. Deixar refredar completament.
2. A continuació barrejar en un bol la farina de ametlla, el sucre i la pell de llimona.
- 3 Mes tard afegir-hi la patata per poder començar a fer la massa.

3. Seguir barreiant la massa fins que quedi tota homogènia i que es pugui fer una bola. La massa queda una mica enganxosa, però no s'enganxa a les mans com al principi de treballar-la.
4. Un cop feta la massa deixar-la reposar ben tapada perquè no s'assequi.
5. Finalment podem decorar amb:
 - a. Xocolata desfeta blanca.
 - b. Lacasitos.
 - c. Xocolata desfeta marró.