

INGREDIENTS

- ◆ FARINA D'AMETLLA (500 GRAMS)
- ◆ SUCRE (375 GRAMS)
- ◆ PATATES (200 GRAMS) O MONIATOS
- ◆ 3 O 4 OUS
- ◆ 150 GRAMS DE PINYONS
- ◆ 150 GRAMS D'AMETLLES
- ◆ 30 GRAMS DE CACAU
- ◆ FARINA

MATERIALS

- ◆ SABÓ I TOVALLOLA
- ◆ FREGALL I BAIETA
- ◆ BALANÇA DE CUINA
- ◆ 2 BOLS GRANS
- ◆ FOC DE CUINA
- ◆ TUPÍ O CASSOLA
- ◆ GANIVET
- ◆ FORQUILLA
- ◆ 3 PLATS FONDOS
- ◆ PINZELL PLA
- ◆ UNA SAFATA GRAN
- ◆ FORN

INSTRUCCIONS O RECEPTE

1. BARREJAR EL SUCRE I L'AMETLLA.
2. BULLIR LES PATATES, AMB PELA, UNS 45 MINUTS.
3. PELAR I XAFAR BÉ LES PATATES
4. AFEGIR LA PATATA AL SUCRE I LA FARINA I BARREJAR-HO MOLT BÉ, FINS QUE VAGI QUEDANT UNA BOLA.
5. PARTIR LA PASTA EN 2 BOLS DIFERENTS I EN UN BARREJAR-HI EL CACAU.
6. DEIXAR REPOSAR LA PASTA TOT UN DIA.
7. FER UN XURRO LLARG DE CADA PASTA.
8. TALLAR ELS XURROS A TROSSETS.
9. FER UNA BOLA DE CADA TROSSET.
10. BATRE UN OU.
11. PASSAR CADA BOLA PER L'OU I DESPRÉS PELS PINYONS O AMETLLES.
12. PINTAR CADA PANELLET AMB ROVELL D'OU PER SOBRE.
13. POSAR POLS DE FARINA EN UNA PLATA DE FORN I COL·LOCAR-HI ELS PANELLETS, QUE NO ES TOQUIN.
14. ESCALFAR EL FORN A UNS 200°C.
15. AMB FOC NOMÉS PER BAIX, POSAR-HI LA PLATA, ENTRE 10 I 15 MINUTS.
16. POSAR 1 MINUT EL GRILL DE DALT, PER A QUE ES DAURIN,