

# RECEPTA PER A FER PANELLETS (1Kg)

- DE XOCOLATA
- AMB CODONYAT
- AMB UNA NOU
- AMB UNA AMETLLA



## INGREDIENTS

- ◆ FARINA D'AMETLLA (500 GRAMS)
- ◆ SUCRE (375 GRAMS)
- ◆ PATATES (200 GRAMS) O MONIATOS
- ◆ 100 GRAMS DE CODONYAT
- ◆ 100 GRAMS D'AMETLLES
- ◆ 100 GRAMS DE NOUS
- ◆ 30 GRAMS DE CACAU
- ◆ FARINA O PAPER DE FORN

## MATERIAL PER A TOTHOM

- ◆ SABÓ I TOVALLOLA
- ◆ SABÓ, FREGALL, BAIETA I DRAP
- ◆ BALANÇA DE CUINA
- ◆ FOC DE CUINA
- ◆ TUPÍ O CASSOLA
- ◆ UNA SAFATA PER FORN
- ◆ FORN (de 4 famílies)

## MATERIAL PER CADA GRUP

- ◆ GANIVET
- ◆ FORQUILLA
- ◆ 2 BOLS O PLATS FONDOS
- ◆ 3 BOLS PETITS

## INSTRUCCIONS O RECEPTA

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. FER UN XURRO LLARG DE CADA PASTA.
7. TALLAR ELS XURROS A TROSSETS.
8. FER UNA BOLA DE CADA TROSSET.
9. POSAR LA DECORACIÓ A CADA PANELLET (AMETLLA, NOU...)
10. POSAR EL PAPER EN UNA PLATA DE FORN I COL·LOCAR-HI ELS PANELLETS, QUE NO ES TOQUIN.
11. ESCALFAR EL FORN A UNS 200°C.
12. AMB FOC NOMÉS PER BAIX, POSAR-HI LA PLATA, ENTRE 10 I 15 MINUTS.
13. POSAR 1 MINUT EL GRILL DE DALT, PER A QUE ES DAURIN.