

# Panellets

## Ingredients:

250 gr farina d'ametlla

175 gr sucre blanc

1 patata mitjana bullida i sense pell

Pell de llimona rallada

## Preparació:

- Bullir la patata. Pelar-la i aixafar-la bé amb una forquilla. Deixar refredar completament.
- Barrejar en un bol la farina d'ametlla, el sucre i la pell de llimona.
- Afegir-hi la patata per poder començar a fer la massa.
- Seguir pastant la massa fins que quedi tota homogènia i es pugui fer una bola. La massa queda una mica enganxosa però no s'enganxa a les mans com al principi de treballar-la.
- Un cop feta la massa deixar-la reposar ben tapada perquè no s'assequi. Hi ha qui fa els panellets al dia següent.
- Mentre prepareu els panellets enceneu el forn. La cocció depèn de cada forn, a uns 180°. Es poden treure quan tinguin color.

